

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Kartoffelpüree

(Sendung 9.5.2009)



Zutaten

- 800 g mehlig Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 170 ml Milch
- 3 El Butter
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedecken.
2. Knoblauch schälen und andrücken, mit den Lorbeerblättern zu den Kartoffeln geben. Zugedeckt ca. 20 Min. garen; abgießen, abdämpfen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. Milch und Butter nach und nach bei milder Hitze unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten