

SÜBKARTOFFEL- PÜREE

Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 große Süßkartoffel
- 250 ml Kokosmilch (1 Dose)
- Salz, Pfeffer
- Kräuter zum Dekorieren
- 1-2 EL Crème fraîche

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und die Süßkartoffel abwaschen, schälen und in Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben.
2. Sobald die Kartoffelstücke weichgekocht sind, abgießen.
3. Gut abtropfen lassen und durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse drücken.
4. Die Kokosmilch in einem großen Topf erhitzen und die gepresste Kartoffelmasse dazugeben.
5. Mit einem Schneebesen oder Pürierstab zu Kartoffelbrei verarbeiten.
6. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken und mit Kräutern und etwas Crème fraîche dekorieren.



Dazu
schmecken
Fleischpflanzerl

