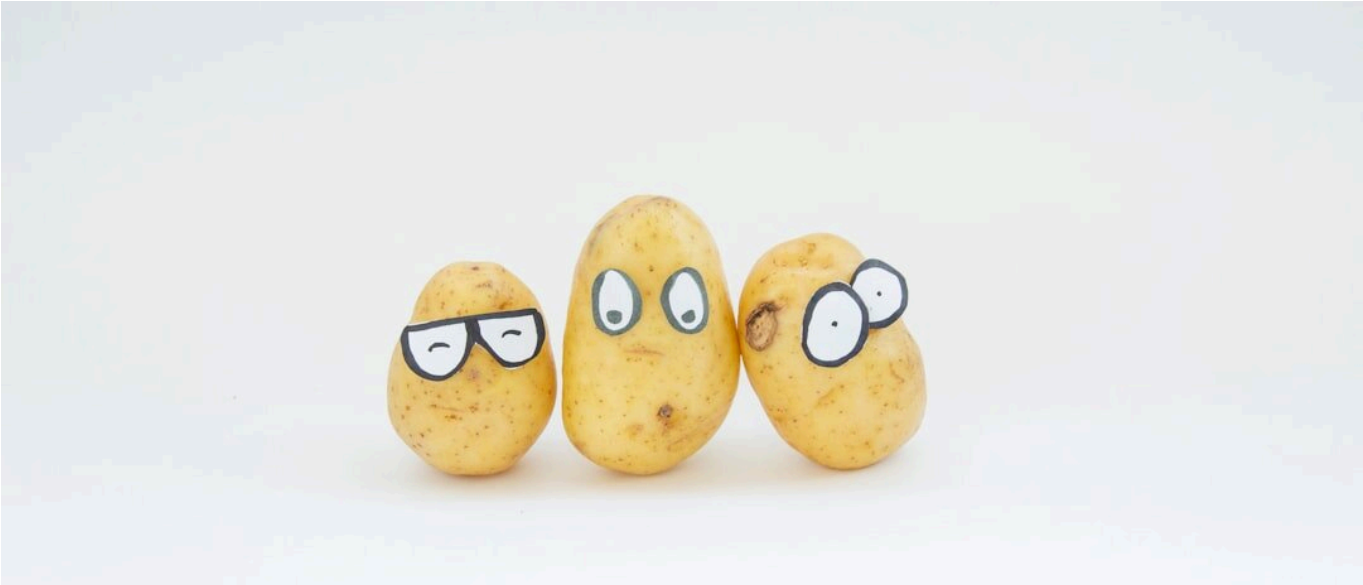


Zutaten

- 600 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 50 g Olivenöl
- 2-3 EL Parmesan, gerieben
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Beilage

Kartoffel-Oliven-Püree

Entdecken Sie unser köstliches Kartoffel-Oliven-Püree! Perfekt für Ihr Sommermenü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln grob würfeln, in Salzwasser weichkochen und stampfen. Olivenöl und Parmesan unterrühren und abschmecken. Nach Belieben gehackte Petersilie zugeben.