

Zutaten

- 800 g Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz und Muskat

Beilage

Kartoffelschnee

Entdecken Sie unser Rezept für cremigen Kartoffelschnee! Einfach nachzukochen und perfekt für jedes Gericht. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, anschließend abschütten. Mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten, mit Sahne, Butter und den Gewürzen abschmecken.