



## Zutaten

- 4 große mehlig-kochende Kartoffeln
- 3EL Butter
- 100ml Sahne, 100ml geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Beilage

# Pommes Mousseline

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Pommes Mousseline. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers.

## So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garkochen. Abgießen und gut ausdampfen lassen. Die Sahne erwärmen und die Butter darin schmelzen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und das Butter-Sahne-Gemisch mit einem Gummispachtel oder Kochlöffel vorsichtig unterrühren. Dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.