

Möhren-Kartoffel-Püree

Zutaten:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
350 g Möhren
ca. 250 ml heiße Milch
Salz
Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen und klein schneiden.
Dann tropfnass in eine passende Gareinheit geben, auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen und bei niedriger Stufe ca. 20 Minuten garen.
Kartoffeln und Möhren mit einem Stampfer fein zerstampfen. Die heiße Milch hinzufügen und rühren bis ein cremiges Püree entstanden ist.
Mit Salz und Muskat abschmecken.
s abschmecken.

Guten Appetit!