

# Kartoffelpüree

## Kartoffelpüree



- 1000 g Kartoffeln, in Stücken (max. 1100 g Kartoffeln)
- 260 g Wasser
- 1,5 TL Meersalz, von Edelschmaus
- 30 g Butter
- 2 Prisen Muskat
- 180 g Milch

Kartoffeln, Salz und Wasser in den Mixtopf des Thermomix geben und ca. 25Min./100°C/Stufe 1 kochen.

Butter, Muskat und Milch zugeben und 15 – 20 Sek./Stufe 4 mithilfe des Spartels verrühren.

Als Beilage kann ich das Röstiöl mit gebratenen Zwiebeln von Edelschmaus empfehlen.