

SÜßKARTOFFEL-APFEL-PÜREE

SÜßKARTOFFEL-APFEL-PÜREE

Eine leckere und fruchtig-süße Alternative zu den typischen Kartoffelpüree / Kartoffelstampfvarianten!



Zutaten für 4 Portionen:

300g Süßkartoffeln

300ml Milch

1 Apfel

1 Prise Muskat

Pfeffer & Salz

1 EL Butter

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen bis sie gar sind. Das dauert in etwa 10-15 Minuten, je nach dem wie groß oder klein die Süßkartoffeln gewürfelt sind. 3-4 Minuten vor Ende gebe ich den Apfel (geschält und in Stücke geschnitten) dazu. Dann wird alles zusammen abgegossen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrückt. Die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen ordentlich durchrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und mit einem Löffelchen Butter verfeinern.

Fertig!