

Kartoffelpüree aus dem Thermomix

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 350 ml Milch
- 1,5 TL Salz
- 30 g Butter
- Muskatnuss



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Viertel. Größere Kartoffeln kannst du auch achteln.
2. Gib die Kartoffeln mit der Milch, Butter und Salz in den Mixtopf. Setze das Garkorbchen als Deckel auf und schalte den Thermomix auf **35 Min. / 90°C Linkslauf / Stufe 1** ein.
3. Reibe etwas Muskatnuss hinein und püriere das Kartoffelpüree im Thermomix **30 Sek. / Stufe 5**.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

