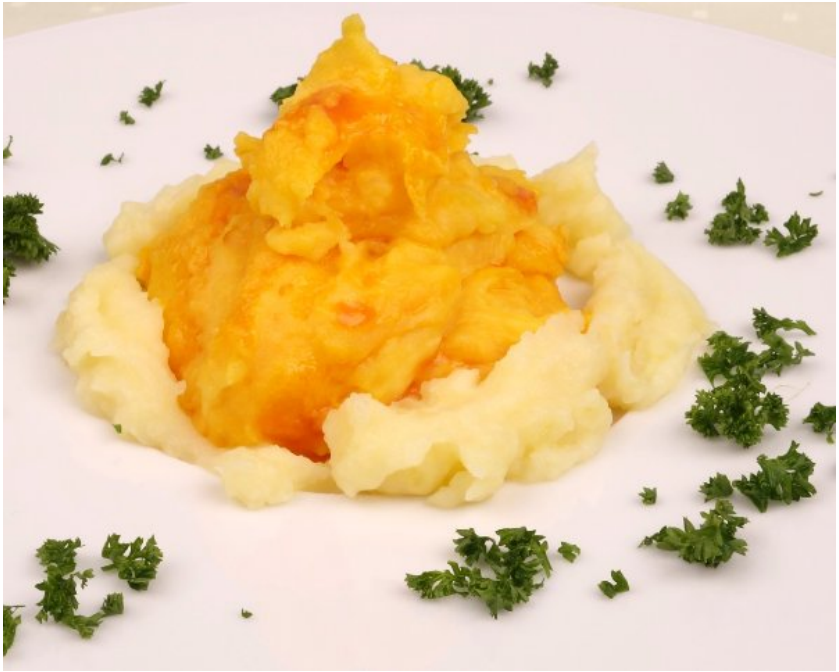
ÖLMÜHLE SOLLING

Kartoffelpüree

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit normal



Zutaten

250 g	Kartoffeln
0.5 Tasse	Milch oder Buttermilch
0.5 Bund	Frühlingszwiebeln oder Petersilie
1 TL	rotes Palmöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen,in kleine Stücke schneiden und im abgedeckten Kochtopf mit einer Tasse Wasser garen (zirka 15 Minuten). Wasser abgießen, Milch zugeben und die Kartoffeln mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das rote Palmöl unterrühren. Zum Servieren mit fein gehackten Frühlingszwiebeln und/oder der Petersilie bestreuen.