

Pikantes Kartoffelpüree

Zutaten

(für 4 Personen)

500 g geschälte Kartoffeln

20 g Butter

50 g Lauchzwiebeln

20 g Senf

100 ml Milch 1,5 % Fett

Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Die Butter erhitzen und die in Röllchen geschnittenen Lauchzwiebeln 5.min. glasieren. Den Kartoffelsud abgießen, die Lauchzwiebeln, Senf und Milch hinzufügen, gut durchstampfen und abschmecken.

Pro Person.

Energie 148 kcal

Fett 4,9 g

BE ca.1,8 BE

Eiweiß 3,8 g

