



CREMIESTES KARTOFFELPÜREE

von Sandra Stehning

ZUTATEN

Für das Kartoffelpüree:

800 g mehligkochende Kartoffeln
1,5-2 TL Meersalz*
ca. 200-250 g warme Milch
2 EL Omas Butteröl*
Stampfkartoffel Genuss Salz* nach Gusto
2 Eigelbe

Für das Zwiebeltopping:

2-3 Zwiebeln
2 EL Zwiebelöl*
¼ TL Chimichurri Genuss Salz*



ZUBEREITUNG

Zwiebeln in dünnen Scheiben im Zwiebelöl in der Pfanne anbraten, bis diese gut Farbe angenommen haben. Dann mit ca. ¼ TL Chimichurri Genuss Salz würzen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden. In einen Kochtopf geben oder den Thermomix-Mixtopf geben, Wasser und Meersalz zugeben und sehr gar kochen (ca. 30 Minuten). Bei der Zubereitung im Thermomix 500 g Wasser und Meersalz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und 30 Min./Varoma/Stufe 1 garen.

Die gegarten Kartoffeln entweder im Topf grob zerstampfen oder im Thermomix 5 Sek. Stufe 3 zerkleinern.

Die erwärmte Milch (Menge nach gewünschter Konsistenz), Omas Butteröl und Eigelbe hinzugeben und cremig schlagen (Handrührgerät) oder im Thermomix auf Stufe 4 für 15-20 Sekunden.

Mit den frischen Zwiebeln aus der Pfanne toppen.

Als cremige Beilage servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt