



## Tillman's Rezept-Tipp

### Kartoffelpüree

Zubereitung: Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In wenig kochendem Salzwasser weich kochen. Dann das Kochwasser abgießen, die Kartoffeln sehr gut ausdämpfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse in den noch heißen Topf drücken.

Während die Kartoffeln kochen, Milch, Schlagsahne und 50 g Butter in 2 bis 3 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die eingekochte Milch nach und nach unter das Püree rühren. Immer erst Flüssigkeit nachgießen, wenn die andere völlig aufgenommen ist. Der fertige Kartoffelbrei darf nicht mehr kochen.

Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun rösten. Den Kartoffelbrei in eine Schüssel füllen und mit Bröselbutter begießen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

**Zutaten: 1 kg Kartoffeln, Salz, 80 g Butter, 150ml Sahne, 150 ml Milch, Muskat, Salz, 2 EL Semmelbrösel**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)