

Kartoffel-Kürbis-Püree

Menge:	Zutaten:	Zubereitung
750 g 250 g 1 TL	Mehligkochende Kartoffeln Hokkaidokürbis Salz	Kartoffeln waschen, schälen, waschen und vierteln Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden Beides zusammen in wenig Salzwasser ca. 20 Minuten garen Das Kochwasser abgießen Dann mit einem Kartoffelstampfer je nach Wunsch fein oder grob stampfen
2 EL 250 ml	Butter Milch	Die Butter und die heiße Milch dazugeben Mit einem Schneebesen (alternativ mit dem Handrührgerät) zu einer cremigen Masse verrühren
	Pfeffer, Muskat	Nach Wunsch mit Pfeffer und Musaknuss würzen

Der Anteil Kartoffeln und Kürbis kann natürlich je nach Geschmack variieren

Viel Erfolg beim Nachkochen und Guten Appetit

Wünscht

Renate Ixmeier