



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kartoffelpürree

Patates Püresi



4 mittel grosse Kartoffel
1 EL Olivenöl
1 Teeglas gehobelter Käse
1 Glas Milch
1 Glas Wasser
½ KL Pfeffer
½ KL Salz

- # Die Kartoffel schälen und in haselnussgrosse Stücke zuschneiden. In einen kleinen tiefen Topf einfüllen, Wasser hinzufügen und bei mittlerer Stufe auf den Herd stellen.
- # Wenn es anfängt zu kochen, dann Milch einfüllen und unter stetigem Umrühren die Kartoffel zerdrücken.
- # Sobald die Kartoffel zerdrückt sind und eine geschmeidige Masse entstanden ist Salz und Pfeffer einstreuen und vom Herd nehmen. Sofort Butter und gehobelten Käse unterrühren.
- # Als Garnitur zu Fleischgerichten servieren.

Tipp: Da die Milch sehr schnell anbrennen kann, wird die Milch nicht von Anfang an zum Kochen der Kartoffel hineingefüllt, sondern erst später.