

## Kartoffelpüree



### ZUTATEN für 4 Personen:

800g Kartoffeln mehlig  
150ml Milch  
2 EL Butter  
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben  
Salz

### Zubereitung:

Den Ofen auf 100° (Dämpfen) vorheizen, den Wassertank füllen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Auf einem Lochblech verteilen.

Die Kartoffeln im heißen Ofen (2. Schiene von oben) ca. 8 Minuten dämpfen. Inzwischen in einem größeren Topf die Milch erhitzen, aber nicht aufkochen. Kochstelle auf kleinste Hitze stellen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß vorsichtig zur Milch in den Topf geben. Die Butter hinzufügen und alles mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Mit Muskat und Salz abschmecken.