



## Kartoffelstock



### Zutaten (4 Personen)

1 kg	Festkochende Kartoffeln
2 dl	Milch heiss
50 g	Butter
wenig	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereiten

Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Sofort ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 25Min. weich kochen.

Garprobe: Lässt sich ein spitzes Messer ohne grossen Widerstand bis in die Mitte der Kartoffel stechen, ist sie gar.

Kartoffeln abtropfen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit der Kenwood zu Püree verarbeiten. Nach und nach heisse Milch und Butter unterrühren und gut würzen.