

Kartoffelstampf

Gern gegessen in:



Kittas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM21087

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Bio Kartoffeln	655553	1.800 g
	Bio H-Milch	701082	300 ml
	Bio Butter	705547	100 g
	Bio Muskat	424820	Nach Bedarf
	Bio Pfeffer	586772	Nach Bedarf
	Salz	70157	Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und auf einem Lochsieb gut abtropfen lassen.
2. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampf zerstampfen, erwärmte Milch und die Butter nach und nach dazugeben.
3. Nach Bedarf mit Salz und Muskat abschmecken.

* Nur national verfügbare Artikel.