

Püree von der Süßkartoffel

aus biodynamischen Anbau

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM2740

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Bio rote Süßkartoffeln	358277	9.000 g
	Bio H-Milch	701082	2 L
	Bio Butter	705547	50 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
	Bio Muskatnuss	215497	2 g

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und zugedeckt ca. 20 bis 30 Minuten weich kochen.
2. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen.
3. Milch erhitzen und unter das Kartoffelpüree rühren.
4. Butter hinzufügen und mit Salz und Muskat abschmecken.

* Nur national verfügbare Artikel.