

# Kartoffelschnee



## Zutaten für zwei Personen:

4 mittlere Kartoffeln  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Butterflocken (optional)

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Das dauert ca. 20-25 Minuten.
2. Abgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Durch eine Kartoffelpresse portionsweise auf die Teller pressen. Optional mit Butterflocken garnieren.

## Hinweise:

Zum Servieren optional locker in eine Form einfüllen und stürzen. Mit Butterflocken garnieren.

Kartoffelschnee passt besonders gut zu Spinatsaucen und anderen Arten von Spinat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023