

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

♥♥♥♥♥

Aus Für jeden Tag 1/2004



Foto: Matthias Haupt

Zutaten Für 2 Portionen

3 Zwiebeln
55 g Butter
1 El Olivenöl
300 g Kartoffeln
Salz
150 ml Milch
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
etwas Schnittlauch zum Bestreuen

Zeit Arbeitszeit: 35 Min.

Nährwert

Pro Portion 393 kcal
Kohlenhydrate: 24 g
Eiweiß: 6 g
Fett: 31 g

Schwierigkeit

[Mittelschwer](#)

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln. In 25 g Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten.
2. Inzwischen Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser garen und abgießen. Kurz ausdämpfen lassen und stampfen.
3. Milch und 30 g Butter mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss zum Kochen bringen. Mit den Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und gründlich mischen. Mit etwas Schnittlauch bestreut servieren.