

## **Steinpilz - Kartoffelpüree**

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochende Sorte

Salz,

20 g Butter,

¼ l Milch,

10 g getrocknete Steinpilze.



### **Zubereitung :**

Für das Steinpilz - Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und vierteln. In Salzwasser ca. 15. Minuten kochen, abgießen, ausdämpfen lassen. Butter und die Milch zum Kochen bringen und die im Mixer gemahlene Steinpilze darunter rühren. Dann die Kartoffeln durchpressen (durch Spatzenmaschine oder mit der Küchenlotte) und mit dem Schneebesen kräftig unter die Milchmasse schlagen. Mit etwas Salz noch abschmecken und sofort servieren.