

Kartoffelstock (2 Personen)

½ Kg	Kartoffeln, mehlig kochend
40 gr	Butter
1 dl	Milch
2	Knoblauchzehen, geviertelt
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
½ TL	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Würfel schneiden
2. 18 Min. in Salzwasser weichkochen
3. In einem grossen Topf Butter schmelzen
4. Kartoffeln begeben, zerdrücken mit dem Stampfer
5. Milch und Knoblauch begeben und zu einem glatten Püree verrühren
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
7. Warmhalten

Färben

- Curcuma
- Safran
- Randensaft
- Rüeblihaft