



# Kartoffelpüree mit Speck

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehligkochend, z.B. Melodie)	Salz und Pfeffer Muskatnuss, frisch gerieben (optional)
200 ml Milch	150 g Speckwürfel
50 g Butter	

## Zubereitung

- Kartoffeln kochen:

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Etwa 15-20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

- Speck anbraten:

Während die Kartoffeln kochen, die Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Danach auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen, damit sie schön kross bleiben.

- Kartoffeln abgießen:

Sobald die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz im Topf ausdampfen lassen. So wird das Püree später cremiger.



# Kartoffelpüree mit Speck

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

- Milch und Butter erhitzen:

Die Milch zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die warme Mischung sorgt dafür, dass das Püree schön geschmeidig wird.

- Kartoffelpüree zubereiten:

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln entweder mit einem Kartoffelstampfer oder durch eine Kartoffelpresse zerdrücken. Die warme Milch-Butter-Mischung nach und nach unterrühren, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

- Speck hinzufügen:

Die knusprigen Speckwürfel unter das Kartoffelpüree heben. Optional kann auch der Schnittlauch darüber gestreut werden, um dem Püree etwas Frische zu verleihen.

- Servieren:

Das Kartoffelpüree mit Speck direkt servieren, am besten mit einem saftigen Braten oder einem frischen Salat.

Für ein extra cremiges Püree kann man etwas mehr Butter oder sogar ein wenig Sahne verwenden. Wer es lieber rustikaler mag, kann ein paar Speckwürfel zur Deko darüberstreuen.