



# SÜSSKARTOFFEL- PÜREE

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Süßkartoffeln  
(3 Pfalzknollen)
- 30 g Butter
- 60 ml Milch
- 0,5 TL Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Chilipulver

Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser ungefähr 20 Minuten garen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit Milch und Butter in einem kleinen Topf leicht erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.

Süßkartoffeln durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Mit der warmen Milch-Butter-Mischung übergießen und mit der Gabel oder dem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken.

Das Süßkartoffelpüree mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit etwas Chilipulver würzen.