

**Kartoffelschnee**  
(Beilage für 4 Personen)

**Zutaten**

**800g Kartoffeln, mehlig  
Salz**

**Fleur de Sel (Salz)  
Pfeffer,  
Muskat**

**Zubereitung**

**Kartoffeln schälen und in ca 1cm kleine Würfel schneiden.**

In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und die Kartoffeln darin 10 Minuten garen.

**Kartoffeln** in ein Sieb abgießen.

**Dann heiß in passenden Portionen durch eine Kartoffelpresse als Schnee direkt auf den Teller pressen.**

Die adele Variante:

Eventuell auf dem Teller dann mit etwas **gemahlenem Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Fleur de Sel** als Garnitur würzen!