

„Mittelmeerpürree“
(Beilage für 4 Personen)

Zutaten

1kg Kartoffeln, mehlig

Salz

60ml Milch

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca 1cm kleine Würfel schneiden.

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

Derweil **Milch** erwärmen.

Kartoffeln in ein Sieb abgießen.

Dann mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.

(! Kein Pürrierstab verwenden, sonst wird das Pürree glasig und klotzig !)

Die **warme Milch** und **Olivenöl** sowie **Zitronensaft** untermischen und alles mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken