

## Kartoffel- Kürbisstampf (für 4 Personen)

### Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln

400 g Kürbis

120 g Butter

120 ml Milch

Muskat, Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln und Kürbis schälen, halbieren und in einem Kochtopf in 20 - 25 Min gar dämpfen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Gewürze dazugeben.

Die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles zu einem fluffigen Püree aufschlagen. Vor dem Servieren abschmecken.