

Kartoffelpüree mit Wirsing

Zutaten

750 g Kartoffeln

Milch

750 g Wirsing

etwas Butter

Salz

Pfeffer

250 ml Sahne

Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen, kochen und stampfen und mit der Milch zusammen zu einem Püree mischen.

In der Zwischenzeit den Wirsing in sehr feine Streifen schneiden, waschen und in der Butter andünsten. Die Gewürze zugeben und in der Sahne in ca. 15 min. gar schmoren. Eine Schale mit dem Püree füllen und den Wirsing darauf geben.

Fleischesser servieren dazu grobe Bratwurst.