Kartoffel Püree mit Roter Bete

Zutaten

- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 80 ml Milch, 1,5% Fett
- 20 g Butter
- 20 ml Rote Bete Saft

Zubereitung

1. MAGGI Gemüse Brühe in ausreichend kochendem Wasser auflösen.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und ins kochende Wasser geben. Die Kartoffeln abgießen sobald sie gar sind.
3. Die Masse mit einem Stabmixer pürieren und gleichzeitig die Milch und die Butter dazugeben.
4. Zum Schluss noch den Rote Bete Saft einrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	193 kcal
Fett	6 g
Protein	4 g

20 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de