



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

## Kartoffelpüree



Foto Klaus Rupp

### Tabuzone für den Zauberstab: Kartoffelpüree

Die Weiterverarbeitung von gekochten (mehlig)en Kartoffeln zu Püree oder Stampf darf **n i e** mittels Pürrier – (Zauber -) stab erfolgen! Es entsteht ansonsten eine zähe Masse wie Tapetenkleister (kann dann als solcher verwendet werden). Daher entweder eine Presse (für Püree) oder einen Stampfer (für den groberen Kartoffelstampf) benutzen! Rezept: siehe „Kartoffelpüree“



Foto Klaus Rupp

### Rezepte zum Kochtipp

Kartoffelküchlein  
Kartoffelklöße  
Kartoffelknödel halb & halb  
Kartoffelpüree  
Süßkartoffelpüree