



Kartoffelstock mit Knoblauch

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- 8** Kartoffeln mittelgross
- 2** Knoblauchzehen
- 30 g** Butter
- 1,5 dl** Milch
- Salz**
- Muskat** Nüsse zum Reiben
- Aromat**

Mehlige Sorte, Waschen u. Schälen in Würfel schneiden

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen ca. 30 Min., Wasser ableeren und alles durch ein Passivite geben oder Stampfer benützen. Butter erhitzen und eine Knoblauchzehe gepresst dazu geben. Kurz anziehen lassen. Dann die Milch dazu geben und mit Schwingbesen unter den Kartoffelstock ziehen und glatt streichen. Mit Muskat, Salz und Aromat abschmecken.