

Erdnußkartoffelpüree

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 4-5 kleine Kartoffeln (ca. 300 g)
- 2 T leicht gesalzenes Wasser
- 2 EL Erdnußmus
- 1/2 T Sojamilch
- 1 EL Margarine
- 1 Pr Salz

- Kartoffeln schälen und klein würfeln, im Salzwasser etwa 20 min. kochen.
- Kartoffeln abgießen, Topf zurück auf den Herd stellen, um die restliche Flüssigkeit zu verdampfen.
- Erdnußmus, Margarine und Sojamilch zugeben und salzen.
- Mit dem Kartoffelstampfer pürieren.

Hinweis: Keinen Pürierstab verwenden, da das Püree sonst glitschig werden kann.