



Kartoffelpüree mit roter Rübe

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 80 g Kuhmilch 1,5% Fett
- 20 g Butter
- 20 g Rote Rübensaft
- 1 Würfel MAGGI Gemüsesuppe

Zubereitung

1. MAGGI Gemüsesuppenwürfel 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.

Nährwerte

Kohlenhydrate	29,15 g
Energie	196,3 kcal
Fett	6,45 g
Eiweiß	4,4 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen