



Fluffiger Kartoffelschnee

Zutaten für 4 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln
Salz
50 g MEGGLE Kräuter-Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen.

Die Kartoffeln abschütten und mit einem Löffel locker durch ein Sieb streichen. Als Beilage direkt auf den Tellern oder in einer Schüssel servieren.

Mit feinen Flocken MEGGLE Kräuter-Butter belegen und schmelzen lassen.

Oder die MEGGLE Kräuter-Butter in einer kleinen Schale, in der Mikrowelle, kurz schmelzen lassen und auf dem Kartoffelschnee verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten