

Pastinaken-Kartoffelstock



Rezept

1. Pastinaken in den Mixtopf geben und **4 Sekunden / Stufe 5** hacken.
2. Kartoffeln, Wasser und Salz zugeben, **ca. 20- 25 Minuten / 100° / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckel** kochen.
3. Nach Ende der Garzeit Butter, Milch und Muskatnuss hinzugeben und **15 Sekunden / Stufe 4 mit Hilfe des Spatels** pürieren.

Zutaten

Für ca. 4 Portionen

400 g Pastinaken, geschält, in Stücken
600 g mehlig-kochende Kartoffeln, geschält, in kleinen Stücken
280 g Wasser
1 TL Salz
40 g Butter
180 g Milch
wenig Muskatnuss, gemahlen