

Süßkartoffelbrei: So orange und cremig muss der sein!

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

3 große Süßkartoffeln
3 Esslöffel Butter
150 ml Milch
2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Muskat
1/4 Bund Petersilie

Wenn es mal nicht das klassische 'Kartoffelpü' sein soll, lässt sich auch aus der orangefarbenen Schwester der Kartoffel ein besonders aromatischer Stampf zaubern. Für alle kleinen und großen Schleckermäulchen, die es süß und herzhaft zugleich mögen, ist die knallig orangefarbene Süßkartoffel als süßlich cremiger Brei die optimale Beilage. Mit einem Hauch Zimt genau das Richtige für Abwechslung auf deinem Teller.

Alles Wissenswerte rund um die geniale süße Knolle, von Herkunft über Nährwerte bis Zubereitung gibt es hier:

- 1 -

Süßkartoffeln waschen, rundherum mit einer Gabel einstechen. Jeweils vollständig in ein feuchtes Küchenpapier einwickeln und 10 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.

- 2 -

Süßkartoffeln aus der Schale kratzen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Butter unterrühren, Milch nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Restliche Gewürze dazugeben.

- 4 -

Petersilie hacken und vor dem Servieren über das Püree streuen.