



Kürbis-Kartoffel-Pürée

4 Portionen

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 900 g)

750 g Kartoffeln

Salz

600 ml Milch

50 g Butter

Muskat

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
- Kürbis halbieren, aushöhlen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden
- Milch erwärmen
- Butter in mehrere Stücke schneiden

Kartoffeln und Kürbis leicht salzen, etwas Wasser zugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze mit aufgelegtem Deckel 20 Minuten garen. Wasser abgießen, Kartoffeln und Kürbis Stampfen, die Butterstücke und $\frac{3}{4}$ von der Milch zugeben und mit dem Pürierstab alles zu einem glatten Pürée verarbeiten. Restliche Milch nach Bedarf ganz oder teilweise zugeben. Mit Salz und frisch geriebenem Muskat abschmecken.