



Einfach
20 min
3 Portionen

Kartoffel Püree mit Roter Bete

Das bunte Kartoffelpüree mit Roter Bete passt perfekt zu einer deftigen Mahlzeit und ist ein echter Hingucker auf deinem Teller.

2 TL MAGGI Gemüse Brühe
500 g Kartoffeln
80 ml Milch, 1,5% Fett
20 g Butter
20 ml Rote Bete Saft

Schritte

1. Schritt 1

3min

Gemüse Brühe von MAGGI in ausreichend kochendem Wasser auflösen.

2. Schritt 2

11min

Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und ins kochende Wasser geben. Sobald sie gar sind, die Kartoffeln abgießen.

3. Schritt 3

4min

Die Kartoffel-Masse mit einem Stabmixer pürieren und dabei die Butter und die Milch dazugeben.

4. Schritt 4

2min

Am Ende noch den Rote Bete Saft einrühren.

Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	29.1 g
Energie	192.6 kcal
Fett	6 g
Ballaststoff	2.2 g
Protein	4.4 g
Gesättigte Fette	3.9 g
Natrium	696 mg
Zucker	3.6 g

Alle Angaben pro Portion