

Wirsing und Kartoffeln mit Milch

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 800 g Wirsing – 200 ml Milch – 15 g Butter – Salz – Pfeffer – Muskat

Zubereitung:

- Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden, dann in wenig Salzwasser etwa 10-15 Minuten garen
- Kartoffeln mit Schale garen, etwas ausdampfen lassen und pellen. Anschließend Milch und Butter zu den noch warmen Kartoffeln geben und grob zerstampfen
- Wirsing unter die Kartoffeln mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

