

## Spinat-Kartoffel-Püree

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln (mehlig oder vorwiegend fest) – Salz – 1kg Spinat – 200 ml Sahne – 100 ml Milch – Pfeffer – 50g Butter – 2 EL Sesamsamen

### Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen
- Den Spinat putzen, waschen und in wenig Salzwasser im geschlossenen Topf zusammenfallen lassen
- Den Spinat gut ausdrücken und in Streifen schneiden
- Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen
- Sahne und Milch erwärmen und unter die Kartoffeln mischen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spinat unterrühren
- Die Butter zerlassen, den Sesam darin rösten bis er leicht gebräunt ist und die Sesambutter über das Spinat-Kartoffel-Püree geben

*Wir wünschen guten Appetit!*

