



## Bärlauch-Kartoffelpüree

Kartoffelpüree einmal anders, in einer frühlingshaften Version. Bärlauch kann man im Frühling in kühlen Wäldern pflücken. Man kann ihn roh, wie Schnittlauch, oder gekocht (zum Beispiel als Suppe) verwenden.



### Zutaten

Für 2 Portionen

500g Kartoffeln

40 g Bärlauch

125 ml Milch

20 g Butter

Salz

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, **vierteilen** und in Salzwasser weich kochen. Die langen **Stiele** vom Bärlauch abschneiden, die Blätter waschen und trocknen. Danach in breite Stücke **hacken** und mit der Milch in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Die Kartoffeln abgießen und übriges Wasser verdampfen lassen. Mit dem **Kartoffelstampfer** zerdrücken. Butter und Bärlauchmilch darunter rühren und mit Salz abschmecken. Heiß servieren.



---

## Glossario:

**Bärlauch, der:** aglio orsino

**vierteilen:** dividere in quattro

**Stiel, -e, der:** gambo

**hacken:** tritare

**Kartoffelstampfer, -, der:** schiacciapatate