

Kartoffelstock von Balu1

Mengen für 10 Personen
selbstgemacht

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend	in kleine Stücke schneiden und weichkochen (unbehandelte auch mit Schale) Wasser wegschütten und Kartoffeln zerstampfen.
100 g Butter	
5.0 dl Milch	Butter und Milch in Pfanne schmelzen, Kartoffeln zugeben. Evtl etwas Käse klein schneiden und auch untergeben. Rühren bis homogen.
2.5 dl Hafermilch	
2.5 TL Salz	