

Veganer Kartoffelbrei

von Diego Mannhart

Mengen für 20 Personen

6.0 kg Kartoffeln mehligkochend	
1.75 Liter Milch	Sojamilch
6.0 TL Salz	
2.0 g Muskatnuss	
2.0 Bund Petersilie, frische	Schneiden, nach gusto begeben
2.0 g Schnittlauch	klein schneiden, nach gusto begeben

Die Kartoffeln in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und solange kochen bis die Kartoffeln gar sind.

Danach das Wasser abschütten und die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken.

Nun kannst du entscheiden, ob du die Schale dran lässt oder nicht.

Die Kartoffeln zurück in den Topf geben, die Sojamilch sowie Salz und Muskat hinzufügen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Brei zerdrücken.

Nun noch die Kräuter klein schneiden und unter den Brei mischen.