



[Previous](#) [Next](#)

[Print as PDF](#)

Difficulty

Einfach

Duration

20 min

Serving

3 Portionen

Kartoffel Püree mit Roter Bete

Das bunte Kartoffelpüree mit Roter Bete passt perfekt zu einer deftigen Mahlzeit und ist ein echter Hingucker auf deinem Teller.

Ingredients

- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 500 g Kartoffeln
- 80 ml Milch, 1,5% Fett
- 20 g Butter
- 20 ml Rote Bete Saft

Copy ingredients

Preparation

1. Gemüsebrühe herstellen

3min

Gemüsebrühe von MAGGI in ausreichend kochendem Wasser auflösen.

2. Kartoffeln kochen

11min

Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und ins kochende Wasser geben. Sobald sie gar sind, die Kartoffeln abgießen.

3. Kartoffelbrei zubereiten

4min

Die Kartoffel-Masse mit einem Stabmixer pürieren und dabei die Butter und die Milch dazugeben.

4. Rote Beete hinzugeben

2min

Am Ende noch den Rote Bete Saft einrühren.

Nutritional information

Energie	192.6 kcal
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.9 g
Kohlenhydrate	29.1 g
davon Zucker	3.6 g
Ballaststoffe	2.2 g
Eiweiß	4.4 g
Salz	696 mg

Alle Angaben pro Portion