



**Einfach**  
**20 min**  
**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.

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

---

## Schritte

### 1. Schritt 1

3min

Gemüse Brühe von MAGGI in ausreichend kochendem Wasser auflösen.

### 2. Schritt 2

11min

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

### 3. Schritt 3

4min

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

### 4. Schritt 4

2min

Am Ende noch den Rote Bete Saft einrühren.

---

## Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	29.1 g
Energie	192.6 kcal
Fett	6 g
Ballaststoff	2.2 g
Protein	4.4 g
Gesättigte Fette	3.9 g
Natrium	696 mg
Zucker	3.6 g

*Alle Angaben pro Portion*