



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. 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.

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