

PASTINAKEN-KARTOFFELSTOCK

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

400 g Pastinaken, geschält, in Stücken

600 g mehlig-kochende Kartoffeln, geschält, in kleinen Stücken

280 g Wasser

1 TL Salz

40 g Butter

180 g Milch

wenig Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung:

1. Pastinaken in den Mixtopf geben und **4 Sekunden / Stufe 5** hacken.
2. Kartoffeln, Wasser und Salz zugeben, **ca. 20- 25 Minuten / 100° / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckel** kochen.
3. Nach Ende der Garzeit Butter, Milch und Muskatnuss hinzugeben und **15 Sekunden / Stufe 4 mit Hilfe des Spatels** pürieren.