



Kartoffelbrei mit Pesto oder Feta



Zutaten

Für den klassischen Kartoffelbrei

800 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
250 ml Milch
1 EL Butter
Muskatnuss, frisch gerieben

Für den Kartoffelbrei mit Pesto

3 EL Pesto

Für den Kartoffelbrei mit Feta

10 Kirschtomaten
200 g Feta
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 903 kJ, 216 kcal, 34,2 g Kohlenhydrate, 6,03 g Eiweiß, 5,42 g Fett, 13,9 mg Cholesterin, 2,47 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €



Zubereitung

Normaler Kartoffelbrei ist dir zu langweilig? Dann probiere doch einmal unsere aufgegimpten Kartoffelbrei-Varianten. Egal ob mit Pesto oder Feta, beide Varianten sind super easy zuzubereiten und schmecken außerdem super lecker!

Step 1:

Zuerst schälst du die Kartoffeln, schneidest sie in grobe Stücke und gibst sie in einen Topf. Die Kartoffeln mit Wasser bedecken, salzen und weich kochen.

Step 2:

Dann die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend zurück in den Topf geben.

Step 3:

Nun die Milch zusammen mit etwas Salz, der Butter und Muskat in einem kleinen Topf erhitzen. Die Milchmischung zu den Kartoffeln geben und gut stampfen. Eventuell noch mehr Milch dazu geben, sodass der Kartoffelbrei eine cremige Konsistenz bekommt.

Für den Kartoffelbrei mit Pesto:

Für die Kartoffelbrei-Variante mit Pesto rührst du nach dem Stampfen noch das Pesto unter den Kartoffelbrei.

Für den Kartoffelbrei mit Feta:

Während die Kartoffeln kochen, viertelst du die Tomaten. Den Feta mit den Fingern grob zerbröseln. Wenn der Kartoffelbrei gestampft ist, hebst du die Tomaten und den Feta unter den Brei und schmeckst alles mit ein bisschen Pfeffer ab.