



FEINKOSTLUIGI

Trüffel-Kartoffelpüree

bodenständige Knolle trifft auf Edelknolle

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

400 g hartkochende Kartoffel
8 große Scampi
90 g Sauce mit schwarzen Sommertrüffeln
200 ml Milch

AUS IHREM VORRAT

Salz & Pfeffer

Vorbereitung

Die Kartoffeln putzen, schälen und in Stücke schneiden.
Etwa 1,5 Liter Salzwasser zum Kochen bringen.

Zubereitung

Wenn das Wasser kocht, die Kartoffelstücke hineingeben und für circa 30 Minuten kochen lassen. Die gekochten Kartoffeln abseihen, in eine Schüssel geben und mit 1 EL Salz, der schwarzen Trüffel-Sauce und der Milch zu Püree stampfen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken. Das Püree warm stellen.

Luigi's Feinkost Tipp

„Scampis passen ganz hervorragend zum Trüffel-Kartoffelpüree und lassen sich auf dem Teller schön garnieren. Rechnen Sie pro Person etwa mit 4 Scampis.“