



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Mairüben-Püree



Schwierigkeit



**einfach**

#### Zutaten für 4 Personen

500g Kartoffeln  
500g Mairübchen  
100-125ml Milch  
25g Butter  
Geriebene Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

---

#### Zubereitung:

Kartoffeln und Mairüben schälen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Nach 10 Minuten Mairübchen dazugeben und ebenfalls garen. Danach abgießen und etwas abdampfen lassen. <br/> Butter und heiße Milch zu den Kartoffeln und Mairübchen geben und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dazu passt Bratwurst und Salat. Wir wünschen einen guten Appetit!