

## RAHMKARTOFFELN MIT LAUCHPUEREE

---

ZUTATEN:

400	gr. gekochte Kartoffeln
	Salz Aromat Pfeffer
20	gr. Butter
1/2	dl. Rahm
250	gr. frischer Lauch würfelig geschnitten
30	gr. Butter
1/2	dl. Milch
1/2	dl. Rahm
	Salz Aromat Muskatnuss
	evtl. etwas Bouillon
1	Bund Schnittlauch fein geschnitten

### ZUBEREITUNG:

Die noch heißen Kartoffeln schälen, durch ein Passivite drehen und mit Rahm und Butter kräftig verrühren. Mit Salz und Aromat würzen und warm stellen. Inzwischen den sauber geputzten Lauch in Butter glasig dünsten, mit Milch und Rahm ablöschen, würzen und gut weich kochen. Dann mittels Stabmixer pürieren, würzen und unter das Kartoffelpüree mischen. Nochmals nach Geschmack überprüfen, anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.