Nah&Frisch



Familie Koblmiller | Professional

Mühlviertler Leinölerdäpfel

Hauptspeise | Kartoffel | Österreichisch | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Kartoffel mit der Schale kochen, schälen und blättrig schneiden. In heißer Milch verrührt man dann die Kartoffel zu dickem Brei, verfeinert mit Rahm, würzt mit Salz (evtl. Pfeffer), mengt zum Schluss das Leinöl dazu und serviert dann auch noch mit einem Schuss davon.

Als Hauptspeise mit Brot oder Salat oder auch als Beilage ein wertvolles Gericht.

Zutaten

- 1,5kg Kartoffel
- 1/4l Milch
- 1/8l Rahm
- Salz
- Leinöl nach Belieben