



# Erdäpfelpüree

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	17 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Limette

## Erdäpfel

600 g mehligkochende  
Erdäpfel

## Anrichten

50 g Butter, in Stückchen  
1 Limette, etwas abgeriebene Schale und Saft  
etwas Salz

## Erdäpfel

Erdäpfel schälen, in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in einen gelochten Kunststoffbehälter geben. Kunststoffbehälter auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerDämpfen bei 100 °C 17 Minuten lang garen.

## Anrichten

Kartoffeln mit Butter in einer Schüssel zu Kartoffelpüree zerdrücken und mit etwas Limettenschale, Limettensaft und Salz abschmecken.

## Garschritte

**PowerDämpfen 100 °C während 17 Min.**





## Tipps

---

Für ein nussiges Aroma die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze etwas bräunen.

## Zubehör

---

Glasschale gehärtet

Kunststoffgarbehälter gelocht

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

05.09.2023

