

# Veganer Kartoffelbrei



EINFACH KOCHEN / Katrin Winner

Dauer	35 Min.
Niveau	Einfach

## Schritt 1

 1 kg Kartoffel (mehlig kochend) | Salz


Kartoffeln schälen und grob würfeln. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und die Kartoffeln **25-30 Minuten** kochen lassen, bis sie weich sind. Durch ein Sieb abgießen.

## Schritt 2

 150 ml Pflanzendrink | 3 bis 4 EL vegane Butter (ca. 60 g)

Den Topf wieder zurück auf den Herd stellen und Pflanzendrink und Butter hineingeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die vegane Butter geschmolzen ist.

## Schritt 3

  $\frac{1}{2}$  bis 1 TL Muskatnuss (gemahlen) Pfeffer 1 Handvoll gehackte Petersilie (optional)

Kartoffeln entweder durch eine Kartoffelpresse in den Topf drücken oder direkt in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit der Pflanzendrink-„Butter“-Mischung zu einem cremigen Püree vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Optional mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Guten Appetit!

## Zutaten (für 4 Portion)

### VEGANER KARTOFFELBREI

1 kg	Kartoffel (mehlig kochend)
	Salz
150 ml	Pflanzendrink (z. B. Haferdrink)
3 bis 4 EL	vegane Butter (ca. 60 g)
$\frac{1}{2}$ bis 1 TL	Muskatnuss (gemahlen)
	Pfeffer
1 Handvoll	gehackte Petersilie (optional)