

## MAPUCHE FEUER



## ZUTATEN

### Für 4 Personen:

- 1,25 kg Kartoffeln (mehlig kochend oder vorwiegend festkochend)
- 300 ml Milch oder Pflanzenmilch
- Sizilianisches Steinsalz
- 1 EL Herbaria Mapuche Feuer
- Butterflocken oder vegane Butterflocken nach Belieben

## Smoky Ofenkartoffelpüree

Für das beste Kartoffelpüree kommen die Kartoffeln aus dem Ofen, dabei verdunstet etwas Wasser aus der Knolle, der Geschmack wird viel intensiver.

Kartoffeln so sauber waschen, dass man später die Schale mitessen kann. Mit einer Nadel einige Male einstechen, damit die Knollen nicht im Ofen platzen. Auf ein Backblech legen und bei 180 Grad Umluft je nach Größe 50 – 70 Min. garen.

Milch zum Kochen bringen, so dass sie heiß ist, wenn Sie die Kartoffeln püriert haben. Die Flüssigkeit mit Sizilianischem Steinsalz und Mapuche Feuer würzen, es soll ganz leicht versalzen schmecken.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren und mit einem Löffel auskratzen, einen kleinen Rand stehen lassen – dabei unbedingt Küchenhandschuhe oder Topflappen benutzen. Pürieren Sie das Kartoffelfleisch mit einer Gabel, mischen Sie es vorsichtig mit der Milch und einigen Butterflocken. Das fertige Püree zurück in die Schalen füllen und servieren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezepte](http://www.herbaria.com/rezepte)