

Für Leib...

# Kartoffelpüree mit Basilikum

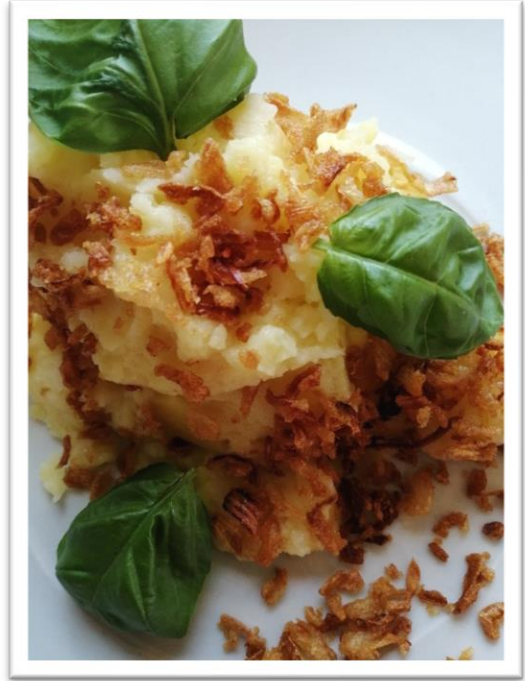
(für 2 Personen)

## Zutaten:

8 Kartoffeln  
ca.100 ml. Milch  
1 Esslöffel Butter  
Salz und Pfeffer, Muskat  
frische Basilikumblätter  
Röstzwiebeln

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.  
Die Milch mit Muskat,  
Pfeffer und Butter erwärmen.  
Die gekochten Kartoffeln pressen  
und in eine Schüssel geben, die heiße Milch dazu gießen und schnell mit einem  
Holzlöffel verrühren. Abschmecken.  
Basilikumblätter dazugeben, kurz verrühren, mit Röstzwiebel bestreuen und mit  
Basilikumblätter garnieren. Sofort servieren!  
Dazu passen Frikadellen und gekochtes Gemüse!



*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

...und Seele!

Der Mensch ist nicht nach dem zu beurteilen,  
was er weiß, sondern nach dem, was er liebt.  
Nur die Liebe macht ihn zu dem, der er ist.

(Aurelius Augustinus)