

# Kartoffelpüree mit Stielmus

## Zutaten

1 Bd Stielmus  
1 kg Kartoffeln  
etwas Butter  
1/2 Tasse Sahne oder Creme fraiche  
1/2-1 Tasse Milch  
Salz Pfeffer

## Zubereitung

Das Stielmus waschen, abtropfen lassen, trocken schleudern und in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Gießen Sie das Kartoffelwasser über das Stielmus, so dass es ein wenig zusammenfällt. Zu den Kartoffeln 1 Klacks Butter geben, 1/2 Tasse Sahne und 1 Tasse Milch. Das Ganze dann vorsichtig mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Salzen und pfeffern. Ist Ihnen das Kartoffelmuss noch zu fest, dann geben Sie noch ein wenig mehr Flüssigkeit dazu. Zu guter Letzt ziehen Sie das zusammengefallene Stielmus unter das Kartoffelpüree.