

## Kartoffel-Fenchel-Püree

Mengenangaben: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für Kartoffel-Fenchel-Püree

1 große	Fenchelknolle
1 kg	mehlige Kartoffeln
½ l	Wasser
	Salz
	Sojasauce
	Butter
¼ l	Milch
	Muskat
	Pfeffer

### Bereitstellen

Kochtopf  
Schneidbrett  
Messer  
Kartoffelschäler  
Kochlöffel  
Stabmixer

### Zubereitung

1. Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Fenchel säubern und klein schneiden.
3. Kartoffeln schälen und vierteln.
4. Fenchel und Kartoffel in das kochende Wasser legen und ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen - öfters umrühren.
5. Ein wenig Kochwasser in ein extra Gefäß gießen (falls das Püree zu fest wird, kann es mit dem Kochwasser aufgelockert werden).
6. Butter und Milch zu dem gekochten Kartoffel-Fenchel-Mix geben und mit dem Stabmixer pürieren.
7. Mit Muskat, ev. Sojasauce und Pfeffer abschmecken.



**Guten Appetit!**