

1 kg mehlig Kartoffeln

1 Knoblauchzweibel

30 ml Olivenöl

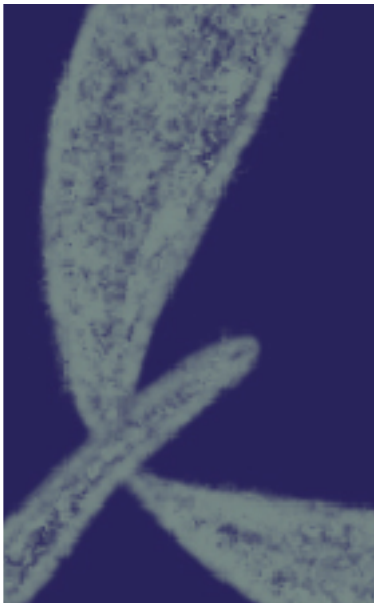
50 g Butter

400 ml Milch

1/8 Salzzitrone

frischer Rosmarin

Kartoffelbrei mit Knoblauchmus und Salzzitrone



1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Knoblauchzweibeln horizontal halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in die Form setzen. Etwas Öl darüber träufeln und ca. 45 Minuten backen. Der Knoblauch ist gar, wenn er innen weich ist und sich das Mus gut aus der Haut drücken lässt.
2. Die Kartoffeln schälen, in ca 1,5 – 2 cm große Würfel schneiden und anschließend in einem Sieb unter fließendem Wasser gut abwaschen. In einen großen, hohen Topf die Kartoffelwürfel, die Milch und 1 TL Salz geben. Die Milch unter gelegentlichem Umrühren und Aufsicht aufkochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Kartoffeln auf sehr niedriger Stufe für 20–25 Minuten sieden lassen, ab und zu umrühren.
3. In der Zwischenzeit die Salzzitrone in kleine Würfel schneiden und den Rosmarin fein hacken.
4. Wenn die Kartoffeln gar sind, Butter, Olivenöl und das Knoblauchmus hinzugeben. Mit einem Kartoffelstampfer wird nun alles zu einem cremigen Püree zerstampft. Nach belieben mit weiterer Butter abschmecken und zum Schluß die zerkleinerte Salzzitrone und den Rosmarin unterheben, fertig!

01