

## Avocado-Stock

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

3 EL Butter  
750 g Kartoffeln, mehlig  
150 ml Milch  
1 Avocado  
1 Prise Muskat  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Für den Kartoffelstock die Kartoffeln schälen, waschen, in gleichmässige Stücke schneiden und im Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen.

Anschliessend das Wasser abgiessen, die Kartoffeln gut abdampfen lassen und mit einem Stampfer sehr fein zerkleinern oder durch das Passevite drehen.

Nun die Milch erwärmen und mit dem Schneebesen gründlich unter die Kartoffelmasse rühren.

Zimmerwarme Butter zugeben

Das Avocado-Fleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Gabel gut zerdrücken. Das Avocadomus mit dem Schwingbesen und den Kartoffelstock rühren Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Den Avocado-Stock anrichten und servieren.