Kartoffelstock (fixfertig Migros-Version) von Leonardo Davissi

Mengen für 10 Personen

Quelle: Migros Verpackung

Tags: Einfach, Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.2 Liter Wasser	Aufkochen
10 g Salz	zugeben
8.0 dl Milch	kalte Milch hinzufügen und Pfanne sofort vom Herd nehmen. Nach Belieben mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
60 g Butter	dazugeben
10 Portion Stocki	4 Beutel Mifloc Kartoffelstock Kartoffelflocken in einem Guss in die Pfanne schütten und mit einer Kelle so verteilen, dass die Flocken gut benetzt werden. Nach ca. 1 Minute kurze Zeit schonend verrühren (nicht schlagen), bis der Kartoffelstock schön glatt und luftig ist.