



# CHIPS KARTOFFEL BREI

## ZUTATEN

- 85g Kartoffelchips
- 230ml Wasser
- 30ml Sahne
- 30ml Milch

## ZUBEREITUNG

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
  2. Chips in den Topf geben und mit einem Löffel zerstoßen.
  3. Chips im Topf mit dem Wasser verrühren.
  4. Wenn die Chips im Topf weich geworden sind, die Sahne-Milch-Mischung hinzugeben und weiter rühren.
  5. Wenn die Chips schön cremig sind, ist der Chips-„Kartoffelstampf“ fertig.
  6. Klingt kurios? Absolut! Geht aber schnell und schmeckt echt abgefahren!
- Tipp:** variiert gerne mal die Chipssorte, oder den Geschmack eurer Chips! Ist ein super Snack für den gemütlichen Fernsehabend!

ZUTATEN FÜR  
CA. 1 PORTION

HIER GEHTS DIREKT ZUM  
KOCHEVIDEO  
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

