

Kartoffel-Pastinaken-Stampf

Zutaten:

300 g Kartoffeln
(mehlig kochend oder
vorwiegend fest kochend)

1 Pastinake

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

50 g Butter

100 ml Milch

Dazu passt:
gebratener Palmkohl oder
Pak Choi

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und halbieren.

In einen größeren Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen so dass die Kartoffeln alle bedeckt sind.

Die Pastinake gut waschen, erst vierteln und dann klein schneiden. Mit in den Topf zu den Kartoffeln geben.

1 Tl Salz dazugeben und zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln ca 25 min. kochen bis sie weich genug sind zum zerdrücken. Das Wasser abgießen und mit einem Kartoffelstampfer die Pastinake und Kartoffeln etwas zerdrücken. Dann Milch und Butter nach und nach hinzugeben und weiter zerstampfen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und warm servieren.

Guten Appetit!

Obsthof Großmonra



Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de