

Pastinaken-Kartoffel-Stampf

nach: gutekueche.de

Zutaten:

600 g Kartoffeln
200 g Pastinaken
1 TL Salz
16 EL Milch
20 g Butter
1 Msp Muskatnuss
1 Prise Fleur de Sel oder
gemahlene Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln oder achteln und in einen ausreichend großen Topf geben. Die Pastinaken waschen und ggf. schälen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Topf zu den Kartoffeln geben.

Mit Wasser bedecken und das Salz hinzufügen. Anschließend zugedeckt etwa 20 Minuten garen.

Nun das Wasser abgießen und den Topfinhalt auf dem Herd kurz ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit die Milch und die Butter in einem kleinen Topf etwa 2-3 Minuten erhitzen und warm halten.

Kartoffel und Pastinaken mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken und die warme Milch unterrühren.

Zuletzt den Kartoffel-Pastinaken-Stampf mit Fleur de Sel und frisch geriebener Muskatnuss würzen und als Beilage servieren.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

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