



*TIPP von Michael:
Vegetarier oer Veganer
lassen einfach den Speck weg
und ersetzen die Milch beim
Kartoffelstampf durch
Wasser und Olivenöl*

Beilage

ENDIVIEN KARTOFFEL STAMPF

4 PERSONEN



TOPF



KARTOFFELSTAMPFER

ZUTATEN

1 Stk. Endivensalat (oder Zuckerhut)
1 kg Kartoffeln
2-3 Zwiebeln
150g Schinkenspeck (veg. weglassen)

Milch (veg. Olivenöl und ein Teil d.
Kochwassers)
Salz, Pfeffer, Muskat
Mittelscharfer Senf

ZUBEREITUNG

1. Den Endiviensalat gut waschen, in feine Streifen schneiden und etwas wässern um die Bitterstoffe zu vertreiben.
2. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Für ca. 15 -20 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen.
3. Kartoffeln stampfen, Milch (oder Olivenöl und etwas Kochwasser) zufügen bis ein geschmeidiger Kartoffelbrei entsteht Salz, Pfeffer und Muskat und einen Esslöffel Senf zufügen. Alles gut vermengen.
4. Die Zwiebeln und den Speck in Olivenöl bei kleiner Hitze langsam garen lassen. So das die Zwiebeln eine leichte Süße annehmen.
5. Den Endiviensalat unter den Kartoffelstampf heben.

