



Endivien-

Kartoffel-Stampf

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

800 g Kartoffeln, 1 Prise Salz & Pfeffer, 400 g Endivien, 1 Zwiebel, 1 bisschen Olivenöl, 1 bisschen Butter, 200 ml Milch, 1 Prise Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Endivien dazugeben und in ca. 2 - 3 Minuten bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen.
3. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann zerdrücken. Die Milch aufkochen und mit dem Handrührgerät unter das Püree schlagen. Die Endivien-Mischung unterheben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit