

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Stielmus in Stampfkartoffeln

Zutaten: Kartoffeln, Butter, Milch, Salz u Muskat, Stielmus u Salz, Gehacktes mit Salz, Pfeffer und Paprika

Zubereitung: Die Kartoffeln weich kochen, stampfen und mit Milch, Salz und Muskat zu Stampfkartoffeln verarbeiten.

Während die Kartoffeln kochen, den Stielmus (incl. Stiel) kleinschneiden und in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Abgießen (etwas Kochwasser auffangen) und einmal mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Das Gehackte in der Pfanne, evtl. mit Zwiebel, gut durchbraten und nach Geschmack würzen.

Den Stielmus einfach mit etwas Kochwasser unter die Stampfkartoffeln heben. Auf Teller portionieren und das Gehackte obenauf anrichten.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)