

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Stielmus mit Speck und Stampfkartoffeln

Zutaten: 500g Stielmus, 500g Kartoffeln, 150g durchw. Speck,
50g Butter, Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung: Den Stielmus von den Wurzeln befreien, waschen und komplett fein schneiden. Anschließend im kochendem Wasser 1-2 Minuten blanchieren, abgießen und gleich neues Wasser aufgießen. Nicht zuviel, der Rübstiell soll nicht schwimmen. Salzen.

Den gewürfelten Speck zum Stielmus geben. Alles 30-40 min. leicht köcheln lassen. Evtl. muss Wasser nachgegossen werden.

Währenddessen die Kartoffeln kochen und mit der Butter verstampfen.

Die Stampfkartoffeln mit dem Stielmus vermischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, legt sich noch ne Mettwurst zum Stielmus.

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

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