

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Stielseintopf

Zutaten: 750 gr. Gekochte Kartoffeln, 1kg Stielmus, Butter, 30 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, Pfeffer und Muskat.

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln würfeln. Das Stielmus klein schneiden und in Salzwasser ca. 5 min. garen und danach abgießen. Aus Butter und Mehl eine helle Soße bereiten, mit Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Soße wird gesalzen, und mit Pfeffer und Muskat gewürzt. Die Soße, das Stielmus und die Kartoffeln vermischen und kurz ziehen lassen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)