

Kräuter-Kartoffelstampf

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 150 ml Vollmilch
- 2 Bund glatte Petersilie
- 2-3 EL Butter
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser zugedeckt 20-25 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Milch in einen Messbecher geben. Petersilienblättchen abzupfen, zur Milch geben und mit einem Schneidstab fein pürieren. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zur gebräunten Butter geben. Die Hälfte der Petersilienmilch dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Restliche Petersilienmilch nach und nach dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 24.11.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen