

Walsroder Bier-Brot mit Kartoffelstampf

Zutaten (für 8 Personen):

- 500 g Drillinge
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bier-Brot

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen, Crème fraîche dazugeben und stampfen. Frühlingszwiebeln unterheben und mit dem Stampf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brot in Scheiben schneiden und großzügig mit dem Kartoffelstampf bestreichen.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 10.09.2023

Koch/Köchin: Tanja Stadtländer

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