Basilikum-, Baumnuss- & Olivenöl-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Kartoffeln

600 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

Pesto

2 Bund Basilikum

1 Knoblauchzehe

75 ml Olivenöl

50 g Parmesan, gerieben

30 g Baumnüsse

Salz

Für das Pesto alle Zutaten mit dem Pürierstab miteinander vermischen, bis eine feine Paste entsteht.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und das Pesto untermischen.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Pürierstab

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021