Basilikum-, Parmesan- & Knoblauch-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

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.

1 Stängel Basilikum, gehackt

1 Knoblauchzehe

100 g Parmesan, gerieben

Salz

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch schälen und pressen.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz abschmecken.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021