



Blumenkohl-, Buttermilch-, & Käse-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

300 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

300 g Blumenkohl

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben. Blumenkohl waschen, in Rösschen teilen und zu den Kartoffeln in den Garbehälter geben.

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

2 Tranchen Speck

1 Knoblauchzehe

50 ml Buttermilch

1 TL Butter

1 EL Schnittlauch

25 g Käse, gerieben

Salz

Pfeffer

Speck in dünne Streifen schneiden und in der Bratpfanne ohne Fett anbraten. Knoblauch schälen und pressen. Schnittlauch fein hacken.

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

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

