



# Crème-fraiche- & Pekannusse-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen 4

## Zubereitung

---

600 g Kartoffeln, violett, 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.**

90 g Crème fraîche

30 g Butter, flüssig

30 ml Rahm

30 g Pekannüsse

Pfeffer

Salz

Pekannüsse in der Pfanne rösten und fein hacken.

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

## Zubehör

---

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht 1/3 GN, Höhe 52 mm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

