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 ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021