# Federkohl-, Frühlingszwiebel- & Meerrettich-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

## Zubereitung

450 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

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

**PowerDämpfen 100 °C während 11 Min.**

150 g Federkohl

Federkohl waschen, Blätter vom Stängel schneiden und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale links in den warmen Garraum schieben. Dämpfen.

**Gargut einschieben**

**PowerDämpfen 100 °C während 5 Min.**

60 g Frühlingszwiebeln

15 g Meerrettich

60 g Butter, flüssig

Pfeffer

Salz

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Meerrettich reiben.

Gedämpften Federkohl in feine Streifen schneiden. Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Federkohl und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 14.12.2021 |