Kürbis-, Buttermilch- & Rosmarin-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

300 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

300 g Hokkaido-Kürbis

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben. Kürbis schälen, in grosse Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben.

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

1 EL Olivenöl

75 ml Buttermilch

1 Zweig Rosmarin

1 EL Butter

Pfeffer

Salz

Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken.

Gedämpfte Kartoffeln und Kürbisstücke 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021