Mais-, Creme-fraiche- & Chipotle-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	4

Zubereitung

500 g Kartoffeln, mehligkochend

100 g Mais, aus der Dose

Kartoffeln schälen, vierteln und mit dem Mais in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

75 g Crème fraîche

½ Peperoncino

1 Prise Cayennepfeffer, gemahlen

Salz

Peperoncino fein hacken.

Gedämpfte Kartoffeln zusammen mit dem Mais 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