Mozzarella-, Grüne-Bohnen- & Zwiebel-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

450 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

150 g Gartenbohnen, grün, gefroren

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

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

120 g Mozzarella, gerieben

75 ml Milch

3 EL Parmesan, gerieben

25 g Röstzwiebeln

Pfeffer

Salz

Gedämpfte Bohnen in kleine Stücke schneiden.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Bohnen 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