Peperoni-, Frühlingszwiebel- & Gruyère-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

600 g Kartoffeln, mehligkochend, 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 14 Min.

½ Peperoni, rot

½ Peperoni, grün

½ Zwiebel

Peperoni und Zwiebel fein schneiden. Mitdämpfen.

Zutaten beigeben

PowerDämpfen 100 °C während 2 Min.

½ Peperoncino, gehackt

60 g Butter, flüssig

120 ml Milch

120 g Greyerzer, gerieben

Salz

Peperoncino fein hacken.

Gedämpfte Kartoffeln und gedämpftes Gemüse in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz abschmecken.

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Kartoffelstampf mit den Frühlingszwiebeln dekorieren.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021