



# 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 begeben**

**PowerDämpfen 100 °C während 2 Min.**

½ Peperoncino, gehackt

60 g Butter, flüssig

120 ml Milch

120 g Gruyère, 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

