Cheddar-, Cholula- & Frühlingszwiebel-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	4
Gerät	Combi-Steam MSLQ

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 16 Min.

2 EL Butter, flüssig

120 g Cheddarkäse, gerieben

1 Frühlingszwiebel

1 EL Cholula-Sauce

Salz

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Gedämpfte Kartoffeln 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	11.12.2019