Pastinaken-, Zitronen- & Thymian-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	4
Gerät	Combi-Steam MSLQ

Zubereitung

300 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

300 g Pastinaken

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben. Pastinaken schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

½ Zitrone, Saft

200 ml Milch

5 Zweige Thymian

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter, flüssig

Salz

Pfeffer

Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauchzehe schälen und pressen.

Gedämpfte Kartoffeln und Pastinaken in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019