Spinat- & Feta-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.

30 g Spinat, frisch

30 g Feta

60 ml Milch

2 EL Butter, flüssig

½ Knoblauchzehen

Pfeffer

Salz

Spinat in feine Streifen schneiden. Feta zerbröseln. Knoblauch schälen und pressen.

Gedämpfte Kartoffeln 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