Süsskartoffel-, Thymian-, Ahornsirup- & Pekannuss-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	16 Min.
Portionen	4
Gerät	Combi-Steam MSLQ

Zubereitung

600 g Süsskartoffeln

Süsskartoffeln schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den gelochten Garbehälter geben.

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

1 EL Olivenöl

Gedämpfte Süsskartoffeln aus dem Garraum nehmen und in Olivenöl in der Bratpfanne anrösten.

4 EL Butter, flüssig

1 TL Muskatnuss, gerieben

5 Zweige Thymian

2 EL Ahornsirup

30 g Pekannüsse

Salz

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Pekannüsse ohne Fett in der Pfanne rösten und grob hacken.

Geröstete Süsskartoffeln 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