



# Mais-, Creme-fraiche- & Chipotle-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



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

## Zubereitung

---

500 g Kartoffeln, mehligkochend

100 g Mais, aus der Dose

Kartoffeln schälen, vierteln und mit dem Mais in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

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

**PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.**

75 g Crème fraîche

½ Peperoncino

1 Prise Cayennepfeffer, gemahlen

Salz

Peperoncino fein hacken.

Gedämpfte Kartoffeln zusammen mit dem Mais 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

