



# Mozzarella-, Grüne-Bohnen- & Zwiebel-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



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

## Zubereitung

450 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

150 g Gartenbohnen, grün, gefroren

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

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

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

120 g Mozzarella, gerieben

75 ml Milch

3 EL Parmesan, gerieben

25 g Röstzwiebeln

Pfeffer

Salz

Gedämpfte Bohnen in kleine Stücke schneiden.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Bohnen 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

