Kartoffelstampf

Einfach. Schnell. Köstlich. Bei dieser Beilage geht es nicht um die Optik, sondern um den puren Geschmack. Kartoffelstampf wird damit zur Leinwand, auf der du mit anderen Aromen malen kannst. Ob Sauerkraut und Kassler, ob Braten und Bratensauce oder Fisch. Kartoffelstampf ist eine optimale Stärkebeilage, die nicht nur satt macht, sondern auch im Handumdrehen zubereitet ist.



Kartoffelstampf | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1,4 Kilo mehligkochende Kartoffeln | 150 Gramm (veganen) Frischkäse | 1 Esslöffel Salz



Kartoffelstampf | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (35 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und je nach Größe circa 20 bis 25 Minuten kochen. 2. Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und dann mit Frischkäse und Salz grob zerstampfen.

Jetzt noch mehr Hausmannkost oder weitere Kartoffelgerichte entdecken!

Nährwerte/Portion: 297 Kalorien | 6,2 Gramm Fett | 49,2 Gramm Kohlenhydrate | 10,6 Gramm Eiweiß