

Rezept

# Rustikaler Kartoffelstampf

Ein Rezept von Rustikaler Kartoffelstampf, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine, junge Kartoffeln (z. B. Drillinge)	(grobes) Meersalz
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
<b>8 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> kleiner Radicchio
<b>250 g</b> Burrata	Pfeffer

### Zubehör

<b>1</b> großer Topf	<b>1</b> Schneidemesser
<b>1</b> großes Schneidebrett	<b>1</b> kleiner Topf
<b>2</b> große Teller	<b>1</b> Kochlöffel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 36 g F, 15 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält mit aus-reichend Salzwasser in den großen Topf geben. Knoblauch schälen und dazugeben. Die Kartoffeln 15-20 Min. kochen, bis sie weich sind.
2. Inzwischen den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Olivenöl in den kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze erwärmen. Warm halten.
3. Den Radicchio vom Strunk befreien, die Blätter ablösen, abbrausen und trocken schütteln oder tupfen. Die Radicchioblätter in feine Streifen schneiden. Den Burrata in grobe Stücke zupfen.
4. Sobald die Kartoffeln weich sind, abgießen und auf einen Teller geben. Wer mag, entfernt den Knoblauch. Dann mit dem Boden des zweiten Tellers die Kartoffeln kräftig zerdrücken. Den Kartoffelstampf zurück in den Topf geben.
5. Den Kartoffelstampf mit dem warmen Rosmarinöl, dem Radicchio und dem Burrata vermischen und kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen. Schmeckt solo mit einem Stück Weißbrot oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.