

Rezept

Schneller Endivien-Stampf

Ein Rezept von Schneller Endivien-Stampf, am 07.08.2024

Zutaten

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
1 Endiviensalat (geputzt ca. 250 g)	1 Zwiebel
200 g roher Schinkenspeck	2 EL Öl
250 ml Milch	30 g Butter
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Weißweinessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten garen. Den Endiviensalat putzen, waschen, schleudern und in Streifen schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Schinkenspeck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Hitze die Zwiebel mit den Schinkenwürfeln anbraten.

3. Die Milch erhitzen. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen. Die Milch und die Butter zu den Kartoffeln geben und das Ganze mit dem Kartoffelstampfer zermusen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Speck und die Zwiebeln sowie den Endiviensalat unterrühren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.