

Rezept

Stampfkartoffeln

Ein Rezept von Stampfkartoffeln, am 25.03.2023

Zutaten

750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln

2 EL Butter

Salz

gut ¼ l kräftige Brühe

2 EL Schnittlauch in feinen Röllchen

Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Mit der Brühe aufsetzen und in 20-25 Min. gar kochen, dabei ab und zu wenden und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

2. Die Kartoffeln im Topf mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Butter und den Schnittlauch unterrühren und die Stampfkartoffeln mit Salz und Muskat abschmecken.