

Rezept

# Stampfkartoffeln mit Möhren und Frischkäse

Ein Rezept von Stampfkartoffeln mit Möhren und Frischkäse, am 13.11.2024

## Zutaten

**200 g** mehligkochende Kartoffeln

**50 ml** Milch (1,5 %)

Salz

**3 TL** Kräuterfrischkäse

**150 g** Möhren

**1 TL** Butter

Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kinderportion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren waschen und schälen. Beides grob würfeln, mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und zugedeckt in 20-25 Min. weich kochen.

---

2. Milch erwärmen und dazugeben. Gemüse mit einer stabilen Gabel oder einem Stampfer zerkleinern. Die Butter unter den Brei rühren, mit Salz und Muskat abschmecken.

---

3. Den Brei auf einen Teller geben, kleine Stupfen eindrücken und mit einem Löffel den Frischkäse hineingeben.