

Petersilien-Kartoffelstock



© le menu

Aus der Sendung *aldente*

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

FÜR 4 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in
Würfeln
Salzwasser, siedend
1 dl Milch
30 g Butter
wenig Muskat
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 Bund glattblättrige Petersilie, fein
geschnitten

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit von Kartoffeln unter Hin-und-her- Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch und Butter heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, würzen. Petersilie begeben, mischen

Tipp

- Dazu passt Kalbsleber-Saltnibocca mit Baumnussbutter.