

Grüne Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

4 große halbfeste Kartoffeln 2 mittelgroße Zucchini 1 frische Knoblauchzehe
2 Bund glatte Petersilie 20 g Butter Salz, Pfeffer

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Ein Topf mit Wasser aufsetzen und die Zucchini, die Kartoffeln und den Knoblauch darin gar kochen. Anschließend die Kartoffel und Zucchini mit etwas Kochwasser stampfen. Die restliche Petersilie hacken und sie mit der Butter zu dem Kartoffelstampf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Monika Pohl am 13. Januar 2011