

# Gemüse-Stampf

## Für zwei Personen

150 g mehlig Kartoffeln	80 g Parmesan	
100 g Rosenkohl	100 g Pastinaken	50 g Butter
200 ml Milch	1 Muskatnuss	gemahlene Chiliflocken
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Pastinaken schälen und klein schneiden. Dann alles zusammen in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten kochen. Anschließend die Butter und die Milch zusammen mit dem gekochten Gemüse stampfen. Das Ganze mit der Muskatnuss, den Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in einen Spritzbeutel geben und auf einen Teller geben. Den Parmesankäse reiben und auf das Püree streuen. Anschließend in den Backofen geben und überbacken.

Ruth Neuber am 25. März 2013