

Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

500 g Kartoffeln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
5 getr. Öl-Tomaten	25 g Pinienkerne	30 g Parmesan
100 g Butter	100 ml Milch	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Zweige Petersilie	1 Zweig Oregano
Salz	bunter Pfeffer	

Kartoffeln waschen, schälen, sehr klein schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und zur Seite stellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und Milch hinzufügen. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Basilikum, Oregano und Petersilie abbrausen, trockenweldeln und hacken. Tomatenstücke und Kräuter in die Milch geben.

Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Milch-Kräutermischung hinzugeben und unterrühren. Parmesan darüber reiben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne beim Anrichten über den Stampf streuen.

Eileen Victoria Hartstock am 02. Juli 2018