

Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln 2 Schalotten 1 Bund Schnittlauch Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit den Schalotten und dem Schnittlauch vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Otto Koch Freitag, 14. Mai 2010