

# Safran-Kartoffel-Stampf

## Für vier Personen

4 Kartoffeln, klein, fest    25 g Butter    1 Prise Safranfäden  
1 EL Sesamsamen            Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln weich kochen, ausdampfen und mit Butter, Safranfäden und Sesam grob stampfen.  
Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. September 2012