

Stampf-Kartoffeln mit Bohnen und Schinken

Für 2 Portionen

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 500 g mehlig. Kartoffeln | 200 g Prinzessbohnen | 6 Sch. Schwarzwälder Schinken |
| 1 EL Kapern | 2 Stiele glatte Petersilie | Butter |
| Salz | Pfeffer | |

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen, bis sie fast gar sind. Die Bohnen putzen und die Spitzen abschneiden, die glatte Petersilie halbieren. Beides zu den Kartoffeln geben und kochen lassen, bis die Bohnen gar sind. Das Wasser komplett abgießen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schwarzwälder Schinken klein hacken und zusammen mit reichlich Butter unterrühren. Wenn sich die Butter aufgelöst hat, die Kapern dazugeben und servieren.

Steffen Henssler am 21. 07. 2011