Italienisches Kartoffel – Stampf

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 4m
- **Fertig in** 24m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '24', 'cook_time' : '4m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Richtig lecker mit Olivenöl und mediterranem Flair, passt zu Vielem

Zutaten

- 800 g gekochte Kartoffeln, grob gestampft
- 1 Bund Frühlingszwiebeln mit Grün, in dünnen Scheibchen
- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft, in Streifen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 50 g getrocknete Tomaten, in Öl, fein gewürfelt
- 100 ml feines Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln Weich kochen, abgießen, gut "ausdämpfen" lassen und grob stampfen.

Schritt2

In einer kleinen Stielpfanne mit etwas Olivenöl den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln anschwitzen, dann die Tomatenwürfel dazu geben.

Schritt3

Unter die gestampften Kartoffeln geben und das restliche Olivenöl und die Basilikum Streifen unterheben, salzen, pfeffern, sofort servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** passt zu vielem

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienisches-kartoffel-stampf/