

Schnittlauch Kartoffel Stampf mit Äpfeln, Speck und gebackenem Salbei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schneller Single Snack, Fleisch vermindert, herzhaft, lecker, preiswert

Zutaten

- 400 g gekochte Kartoffeln
- 1 großer, säuerlicher Apfel z. B. Elstar, geschält, entkernt, in Spalten
- 2 Scheiben Bacon oder magerer Speck
- 2 El Zitronensaft
- 100 ml heiße Milch
- 8 Salbeiblätter
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 El Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgernden Schritten:

Schritt2

Den halben Apfel in Spalten schneiden, mit Zitronensaft marinieren die andere Hälfte in kleine Würfel ohne Zitronensaft.

Schritt3

Die Kartoffeln zerstampfen oder durchpressen, einen Tl Butter zufügen. Salzen, pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen und mit dem Kochlöffel verrühren.

Schritt4

Die heiße Milch dazu geben, verrühren, Schnittlauch und Apfelwürfel unterheben, zunächst warm halten.

Schritt5

Den Bacon/Speck von beiden Seiten knusprig braten, dann die Apfelspalten und den Salbei dazu geben, etwa 1 min. zusammen braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Kartoffel Stampf anrichten, Bacon/Speck samt Bratfett darüber geben.

Schritt8

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Schneller Single Snack, unter 20 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnittlauch-kartoffel-stampf-mit-aepfeln-speck-und-gebackenem-salbei/>