

Schnittlauch - Kartoffel-Stampf mit Möhren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische, schnelle Saisonküche, "einfach gut gemacht" und Fleisch vermindert

Zutaten

- Für den Schnittlauch - Kartoffel Stampf:
- 500 g gekochte Pellkartoffeln, gestampft
- 1 großer El Butter
- Etwas heiße Milch
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- (Geht natürlich auch mit einem Fertig - Pürrée)
- Für das Möhren - Kohlrabigemüse:
- 4 - 5 holzfreie Kohlrabi, geschält, in Spalten geschnitten
- 1 Bündchen kleine, junge Frühlingsmöhren, gewaschen, geputzt, schräg in 3 cm große Stücke geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie und Kerbel
- 1 Tütchen "Fertig - Hollandaise" aus dem Supermarkt
- 2 Tl Kräuterbutter
- Etwas Milch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 125 g gekochten Schinken in Streifen:

Zubereitungsart

Schritt1

Das Möhren-Kohlrabigemüse:

Schritt2

Die Zwiebeln in der Kräuterbutter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Möhren und Kohlrabi

Spalten dazu geben.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt4

Etwas Milch an gießen und zunächst "bissfest" dünsten.

Schritt5

Alles mit der Hollandaise verrühren, "sämig" binden und kurz vor dem Servieren die Kräuter unterheben.

Schritt6

Meinen Schnittlauch - Kartoffel Stampf mache ich gerne aus noch heißen Pellkartoffeln, die einfach intensiver schmecken. Durchpressen oder stampfen, Salz und Muskatnuss dazu reiben und mit einem Kochlöffel (nicht mit Schneebeesen) zunächst die Butter unter arbeiten.

Schritt7

Erst dann die heiße Milch dazu geben, auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch unterheben,

Schritt9

Anrichtevorschlag.

Schritt10

Den Kartoffel Stampf mit dem Gemüse anrichten und darüber die Schinkenstreifen verteilen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffelstampf, kohlrabi, möhren, schinken, schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnittlauch-kartoffel-stampf-mit-moehren/>