



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Süßkartoffel-Stampf mit geröstetem Koriander

Zutaten (für 4 Portionen):

800 g Kartoffeln
800 g Süßkartoffeln
1 TL Korianderkörner
2 Schalotten
Salz
30 g Butter
1 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und waschen.

Koriander in der Pfanne ohne Öl rösten, dann zum Abkühlen vom Herd nehmen.

Schalotten abziehen.

Kartoffeln, Süßkartoffeln und Schalotten in 2 cm große Stücke schneiden. Schalotten in einer Pfanne glasig anbraten.

Kartoffeln, Süßkartoffeln in gesalzenem Wasser ca. 20 min. weich garen. Wasser abgießen.

Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Butter, Olivenöl und gerösteten Koriander dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.