

Kartoffel-Püree mit Ricotta und Schnittlauch

by Andreas - Montag, September 21, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffel-pueree-mit-ricotta-und-schnittlauch/>



Für Stampfkartoffeln gibt es Tausend Rezepte. Hier die Nummer Tausendundeins. Durch die Tomatenwürfel bekommt das Püree eine schöne rosa Farbe, die an Labskaus erinnert.

800 gr. Kartoffeln (festkochend)

100 gr, gewürfelte Tomaten (Dose)

½ Bund Schnittlauch

100 gr. Ricotta

150 ml Milch

Salz

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In Salzwasser weich kochen. Abgießen und in einer großen Schüssel mit dem Ricotta, dem Ricotta und der erwärmten Milch zerstampfen. Abschließen den in kurze

Stücke geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Weitere Empfehlungen:

Gedünsteter Wirsingkohl mit Steinpilzen

Mit Wirsingkohl verbindet man meist rustikale Eintopfgerichte und den damit verbundenen markante...

Geschmorter Spitzkohl mit Ingwer

Spitzkohl war lange Zeit eher in Vergessenheit geraten. Heute findet man ihn wieder an jeder Gem...

Gedünsteter Chicorée mit Sardellenfilets

Meist begegnet uns Chicorée in Form eines Rohkostsalates. Das leicht bittere Gemüse lässt sic...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station