

Süsskartoffelstampf

Beilage für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

1 EL Butter

700g Süsskartoffeln,
in Stücken

**300g mehlig kochende
Kartoffeln,** in Stücken

2 dl Gemüsebouillon

50g Butter, in Stücken

wenig Muskat

Salz, Pfeffer,
nach Bedarf

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter begeben, mischen, würzen.

Lässt sich vorbereiten: Süsskartoffelstampf ca. 1 Std. vor dem Servieren zubereiten. Zugedeckt beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren unter Rühren mit wenig Butter heiss werden lassen.

Portion: 315kcal, F 15g, Kh 39g, E 4g

