



# Basilikum-, Parmesan- & Knoblauch-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

600 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

**PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.**

1 Stängel Basilikum, gehackt

1 Knoblauchzehe

100 g Parmesan, gerieben

Salz

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und hacken. Knoblauch schälen und pressen.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz abschmecken.

## Zubehör

---

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

