



Buttermilch-, Speck- & Blauschimmelkäse-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.

100 ml Buttermilch

1 EL Butter

4 Tranchen Speck

60 g Gorgonzola

1 Frühlingszwiebel

Salz

Speck in dünne Streifen schneiden und in der Bratpfanne ohne Fett anbraten. Gorgonzola würfeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

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

