

Stampf-Kartoffeln



die gewünschte Menge Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser bissfest kochen

3 Esslöffel Pflanzenbutter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen

Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver oder Knoblauch frisch gepresst und Muskatnuss gemahlen zugeben und mit der geschmolzenen Pflanzenbutter gut mischen

Kartoffeln dazu geben und mit dem Stampfer grob zerdrücken

noch einige Minuten in der Pfanne braten lassen, ev. nochmals etwas Pflanzenbutter oder Gewürze zugeben, ab und zu wenden – mit frischen Kräutern bestreuen – fertig!