



Kartoffelstampf mit gerösteten Mandeln

Beilage für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : 30 Minuten

ca. 1 kg	mehligkochende Kartoffeln, z. B. Bintje
-	Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 gr	ungeschälte Mandeln
3 Stk	Knoblauchzehen
8 EL	Olivenoel
-	Muskatnuss
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit dem Schwingbesen verrühren.

Inzwischen Mandeln in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen längs vierteln.

Oel in einer Pfanne erhizten. Mandeln und Knoblauch zum Oel geben. 2 – 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis die Mandeln und der Knoblauch leicht braun werden.

Oel durch ein Sieb zu den Kartoffeln giessen!

Stampf mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, alles gut verrühren.

Schnittlauch fein schneiden, mit Mandeln und Knoblauch mischen.

Kartoffelstampf anrichten, mit Mandelmix bestreuen und servieren.

