

Kartoffel-Erbesen-Stampf a la Jamie Oliver

Zutaten:

800 g geschälte Kartoffeln

200 g TK-Erbesen (grün)

Minze, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gutes Olivenöl

Zubereitung:

Die geschälten in Viertel geschnittenen Kartoffeln im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, dann die TK-Erbesen dazu fügen, weitere 10 Minuten garen lassen. Wenn die Kartoffeln weich sind, den Sud abgießen, die Kartoffeln und die Erbsen gut stampfen, die gehackte Minze dazu geben. Den Stampf mit Salz, gemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss gut abwürzen und dann mit einem guten Olivenöl in die gewünschte Konsistenz bringen. Wer es richtig heiß haben möchte, kann es auf der warmen Herdplatte noch mal durchrühren und auf eine heißere Temperatur bringen. Es schmeckt auch noch am nächsten Tag, wenn es entsprechend aufgewärmt wird. Zu ein einem schönen Rinderfilet, zum Beispiel, ein leckerer Begleiter.

Guten Appetit !