

Süßkartoffelstampf

Zutaten

- 500g Pfälzer Süßkartoffeln
- 250g Kartoffeln
- 15g Butter
- Etwas Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Zunächst die Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Wasser und Salz hinzugeben und ca. 20 Minuten kochen bis alles weich ist. Dann das überschüssige Wasser abgießen und die (Süß-)Kartoffelstücke mit einem Stampfer zu Brei verarbeiten. Dabei Butter und Milch hinzufügen, bis der Stampf die gewünschte Konsistenz hat. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Passt als Beilage zu vielen Gerichten.

