

Buttermilch-Kartoffel- Steckrübenstampf

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|-------|---------------------|
| 300 g | Kartoffeln |
| 300 g | Steckrüben |
| | Salz |
| 70 ml | Buttermilch |
| 1 EL | Butter |
| | Salz, Pfeffer |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | rote Paprika |
| 100 g | Katenschinkenwürfel |

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln und Steckrüben schälen, in Würfel schneiden und zusammen in Salzwasser ca. 20 Min. kochen.
- Buttermilch erwärmen.
- Kartoffeln und Steckrüben abgießen, die warme Buttermilch und die Butter dazugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer zu einem feinen Brei stampfen. Steckrüben-Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zwiebeln schälen, vierteln und in Ringe schneiden. Paprika waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Katenschinkenwürfel in einer Pfanne anbraten, Zwiebelringe und Paprika dazugeben und unter Rühren glasig dünsten.
- Kartoffel-Steckrübenstampf mit den Schinkenwürfel-Zwiebel-Paprika-Topping garniert servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 205 g

Nährwerttabelle

| | | | | |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
| 158 kcal | 6,3 mg | 15 g | 7,7 g | 43 mg |

