

Thema: Mediteran

Rezept: **Süsskartoffelstock**Personen **5**

| Gewicht | Einheit | Zutaten | Verarbeitung |
|---------|---------|----------------|--|
| 0.625 | Kg | Süsskartoffeln | Die Süsskartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Anschliessend im Salzwasser ca. 15-20 Minuten weich garen. Danach die weichen Süsskartoffeln mit dem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken. Die Milch kurz erhitzen und mit den geschampften Süsskartoffeln und dem Butter gut verrühren. Das Ganze mit etwas Salz, Zimt und Muskat abschmecken. |
| 0.150 | Kg | Milch | |
| 0.025 | Kg | Butter | |
| 0.000 | | Muskat | |
| 0.000 | | Zimt | |
| 0.000 | | Salz | |

teamkochen.ch

Bemerkungen:

