

Sellerie-Kartoffel-Stampf



Für 2 Personen

Kochzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Sellerie,

Zutaten

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 300-400 g Knollensellerie
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- 4 Eier
- 4-5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 EL Schnittlauchröllchen oder 1 Frühlingszwiebel

Arbeitsschritte

1. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und mittelgroß würfeln. In einem Topf mit Wasser bedecken und die gekörnte Brühe dazugeben. Die Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und mit der Zitronenschale hinzufügen. Aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis Kartoffeln und Sellerie weich sind.

2. Inzwischen die Eier in kochendes Wasser einlegen und in 5-7 Minuten weich oder wachsweich kochen.
3. Das Kochwasser abgießen und Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Das Olivenöl hinzufügen und alles zu einem leicht stückigen Stampf verarbeiten. Schnittlauch oder fein geschnittene Frühlingszwiebel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Den Kartoffelstampf in zwei Schalen verteilen. Die Eier pellen und darauf anrichten. Guten Appetit!

Copyright Margit Proebst