

# Mediterraner Kartoffelstampf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller <https://toepfle-und-deckele.blogspot.com> , **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Basilikum  
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
50 g Pinienkerne  
Olivenöl  
etwas Zitronensaft

**Salz, Pfeffer**  
**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, vierteln und in der CC bei 100 ° dämpfen (dazu in Kessel etwas Wasser füllen, Dampfeinsatz einsetzen, Rührintervall 3). Einsatz herausnehmen, Wasser aus dem Kessel wegschütten.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch fein häckseln. (z.B. Multi). Basilikumblätter und Tomaten ebenfalls. Pinienkerne ohne Öl anrösten. (beschichtete Pfanne)

Etwas Olivenöl im Kessel (140 Grad) erhitzen, K-Haken einsetzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. (Intervall 3). Hitze wieder runterschalten (50 Grad) Alle Zutaten sowie gedünstete Kartoffeln zugeben und kurz bis zur gewünschten Konsistenz vermengen. (Stufe 1) – Nur so viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in einen Dessertring füllen und fest drücken. Ring abziehen, garnieren, fertig !