

Kartoffelstampf mediterran



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zubereitung:

1 kg festkochende Kartoffeln

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (evtl. paar schwarze Oliven)

50 g Pinienkerne

Oliveöl

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Basilikumblätter und Tomaten hacken. Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Etwas Oliveöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.

Wenn die Kartoffeln gar sind – abgießen, alle Zutaten zugeben und mit dem K-Haken vermischen. So viel Oliveöl zufügen wie

erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.