

Italienische Stampfkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, vorw. festkochend, 2 große Zwiebeln, 2 Zehen Knobi, 1 Bund Basilikum, 100 gr getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 50 gr Pinienkerne, 100 ml Olivenöl, 2 Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Knobi schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Basilikum waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen.

Tomaten hacken.

Die Zubereitung:

Die Pinienkerne trocken anrösten (beschichtete Pfanne verwenden!), herausnehmen und beiseite stellen.

2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln und den Knobi glasig dünsten, dann das restliche Öl hinzufügen und erwärmen.

Die Kartoffeln abgießen, das Zwiebel - Knobi - Öl - Gemisch darüber geben und nun die Kartoffeln grob stampfen. Die Pinienkerne, Tomaten und Basilikum untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft abrunden.

Diese Gericht kann als Hauptgericht (z.B. für Vegetarier) oder als Beilage zu Fleisch gegessen werden.

Guten Appetit !!!