

Endivienstampot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kg Kartoffel, 2 Endiviensalat, 4 mittelgroße Cabanossi/Mettwürstchen, 400 gr magere Schinkenwürfel, 4 Zehen Knoblauch, 4 Prisen Pfeffer, 1 Prise Kräuter der Provence, 0,5 l Milch.

Die Vorbereitungen:

Kartoffel schälen, Endiviensalat waschen, Schinkenwürfel, Gewürze, sowie Milch und Würstchen bereitstellen.

Die Zubereitung:

1. Kochen der Kartoffeln
2. währenddessen den Endiviensalat in schmalen Streifen schneiden
3. Kartoffeln abgießen
4. Schinkenwürfel und Würstchen braten
(hier kann man wahlweise die Würstchen kleinschneiden oder ganz braten)
5. Kartoffeln stampfen und währenddessen die Milch und Gewürze zugeben bis ein schöner Püree entsteht
6. den Endiviensalat durch die Kartoffeln stampfen
7. den Schinken (und evt. die kleingeschnittenen Würstchen) mit durch den Endiviensalat und Püree stampfen.