



Leichter kochen,
besser essen!



KW21
2016 **thermomix**

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Stampfpot: Holländische Stampfkartoffeln mit Birnen und Speck

Stampfpot ist ein traditionelles, niederländisches Eintopfgericht aus zerstampften Kartoffeln und Gemüsesorten wie Grünkohl, Möhren oder Spinat. Bei unserem Stampfpot haben wir gedünstete Birnen, gebratenen Bacon und knackigen Salat verwendet. Eet smakelijk!

 10 min.

 35 min.

 Stufe 2

 2 Personen



Kartoffeln



Birnen



gewürfelter Bacon



Zimtstange



Walnüsse



Sahne



Muskatnuss



Salatherz

Für 2 Personen.....

- 600 g Kartoffeln, geschält, in Würfel (3 cm)
- 1 Birne, in Würfel (1 cm)
- 1 Zimtstange **15)**
- 50 g Walnüsse **8) 15)**

Gut im Haus zu haben

Butter **7)**, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Thermomix, kleiner Topf, Sieb, kleine Pfanne, kleine Schüssel, Küchenpapier

- 150 g gewürfelter Bacon
- 100 g Sahne **7)**
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss **15)**
- 1 Salatherz, in mundgerechten Stücken

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

7) Lactose **8)** Schalenfrüchte **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

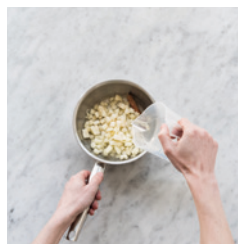
Nährwerte pro Person

Kalorien: 858 kcal/2633 kJ
Kohlenhydrate: 66 g
Fett: 57 g, Eiweiß: 24 g
Cholesterin: 78,5 mg
Ballaststoffe: 13 g

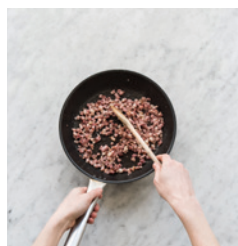


Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Obst, Gemüse und Kräuter** waschen und putzen.

1 Rühraufsatz einsetzen. 200 g Wasser in den Mixtopf einwiegen, 1 TL **Salz** hinzufügen und die **Kartoffelstücke** hineingeben. **25 – 30 Min./98 °C/Stufe 1** garen. Währenddessen in einem kleinen Topf **Birnenwürfel** und **Zimtstange** mit heißem Wasser bedecken, einmal aufkochen lassen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei das **Birnenwasser** auffangen und die **Zimtstange** entfernen.



2 In einer kleinen Pfanne **Walnüsse** ohne Fettzugabe rösten, bis sie duften und anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen. Kleine Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann **Bacon** darin ohne Fettzugabe ca. 5 Min. knusprig ausbraten. **Birnenwürfel** zum **Bacon** in die Pfanne geben und ca. 3 Min. mitbraten.



3 **Sahne**, etwas gemahlene **Muskatnuss**, ½ EL **Butter** in den Mixtopf zugeben und **30 Sek./Stufe 3** rühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und in eine Schüssel umfüllen.

Tip: Ist das **Püree** noch zu dick, gib ein wenig **Birnenwasser** hinzu, so erhältst Du eine schöne, cremige Konsistenz.



4 **Salat**, gebratene **Birnenstücke** und **Speck** (ein paar **Birnenstücke** und **Speck** für die Dekoration zurückhalten) vorsichtig unter das **Kartoffelpüree** geben. **Stamppot** auf tiefen Tellern anrichten, restliche **Birnenstücke** und **Speck** darauf verteilen, mit **Walnüssen** bestreuen und genießen!