

Kartoffel-Pastinaken Stocki



Zutaten:

2/3 mehlig kochende Kartoffeln

1/3 Pastinaken

Etwas Butter

Milch

mit Salz und

Muskatnuss abschmecken

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Pastinaken schälen und würfeln. In Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen.

Butter mit einem Kartoffelstampfer unterarbeiten und abschmecken.

Die Pastinaken haben einen starken Eigengeschmack, welcher durch die Kartoffeln so etwas abgeschwächt werden. Ergibt ein sehr spannenden Geschmack.