Beilagen / Basics / Glutenfrei / Kinder / super schnell /

Kartoffel-Karottenstampf

Wenn es nach mir ginge könnte ich täglich Karoffeln essen. Was das angeht, bin ich der typische Klisschee-Deutsche mit seiner Kartoffel. Kartoffeln sind so vielfältig zu verarbeiten, dass mir damit einfach nicht langweilig wird. Ob mit *Quark*, als *crispy Kartoffelsmash*, aus dem *Ofen mit Rosamrin* oder halt als Stampf mit Karotten. Immer gut und immer lecker. Obwohl Kartoffel nicht gleich gleich Kartoffel ist. Als Kartoffel-Nerd habe ich natürlich meine absolute Lieblingssorte, die ich immer und jedem (auch ungefragt) empfehle - die Linda!

Mein Herz schlägt schon immer für die Linda-Kartoffel. Am liebsten aus Dithmarschen direkt vom Feld. Meine Kindheit auf dem Land hat mich dahingehend verdorben. Denn mit so einer schnöden Supermarktkartoffel kann man mich tatsächlich nicht glücklich machen. Und ja, ich nehme selbst für Kartoffelstampf meine festkochende Lindakartoffel. Ich persönlich mag es nämlich sehr, wenn der Stampf kein schlabbriger Brei wird, sondern noch eine leichte Struktur und Biss behält.

Die Karotten geben eine schöne Süße, sorgen ebenfalls für eine spannendere Textur und verleihen dem Ganzen noch eine schöne Farbe. Am liebsten essen wir den Karotten-Kartoffel-Stampf mit *Gurkensalat*. Wem das zu langweilig ist, dem empfehle ich noch die *Fisch-Sticks* dazu. Oder auch einfach ein Spiegelei. Aber ich sags Euch - wir essen es auch einfach gerne so!

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg - Kartoffeln
- 400 gr - Mohrrüben
- 70 gr - Butter
- 150 ml - Milch
- - Salz

Zubereitung:

1. Zunächst die Kartoffeln und Karotten schälen. Die Enden der Karotte entfernen.
2. Nun die Karotten in Scheiben schneiden und die Kartoffeln vierteln.
3. In einen Kochtopf geben und mit so viel Wasser auffüllen, dass das Gemüse ausreichend bedeckt ist. Eine Prise Salz in den Wasser geben.
4. Den Kochtopf auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Für etwa 20-25 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Das Wasser abgießen. Butter und Milch dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen.

Nach Belieben mit etwas Salz würzen und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia