



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse Endivien-Salat

Endivien stampot mit Tomätchen

Auf unserer kulinarischen Reise bekommt ihr nun ein einfaches Rezept aus der traditionellen niederländischen Küche.

Zutaten:

1kg Kartoffeln, 300g Endivien Salat, 295g getrocknete Tomaten, 150ml Sojacream, (100g Margarine), 100g gebrochene Walnüsse, 1Tl getr. italienische Kräuter, 1/2Tl Chilipulver, 1/2Tl Salz, Muskat und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Koche die Kartoffeln für circa 20 Minuten, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit schneidest du den Endiviensalat in kleine Stücke. Die getrockneten Tomaten erst mit heißem Wasser übergießen, dann nach einer Weile abgießen und auch in kleine Stücke schneiden.

Bestreue nun die Kartoffeln mit den Kräutern und stampfe sie mit einem Kartoffelstampfer zu Brei. Nach und nach die Sojacream hinzufügen. Gerne auch noch Margarine hinzufügen, damit der Kartoffelbrei noch cremiger wird. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss hebst du noch den Endiviensalat und die getrockneten Tomaten unter den Kartoffelstamp und bestreust ihn vor dem Servieren mit den Walnüssen.

Eet smakelijk- Guten Appetit

