



Cremiger Spinat-Stamppot mit Rauchwurst

dazu Gurkensalat mit frischem Dill



ca. 30min



2 Portionen

Ein echter Klassiker aus den Niederlanden: Cremiges Kartoffelpüree wird mit glasig gebratenen Zwiebeln und Knoblauch sowie frischem Babypinat verfeinert und mit knusprig gebratenen Rauchwurstscheiben serviert. Ein paar Röstzwiebeln zum Schluss sorgen für etwas Crunch. Dazu gibt es einen lecker erfrischenden Gurkensalat mit frischem Dill. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 10g Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Rauchwürste
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ²
- 1½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Knoblauchpresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

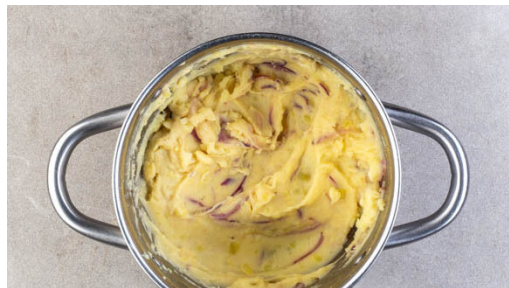
Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 47.5g, Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 26.8g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



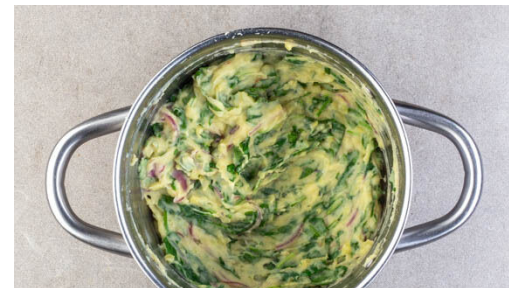
4. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, dabei etwas **Kochwasser** auffangen. Den **Knoblauch** und die **restlichen Zwiebeln** mit 1½EL Butter in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 2Min. glasig anbraten. Die **Kartoffeln**, 100ml Milch und je 1 Prise Salz und Pfeffer in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei ggf. etwas **Kochwasser** hinzugeben.



2. Gurkensalat zubereiten

½EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **¼ der Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen, die **restlichen Zwiebeln** beiseitenehmen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



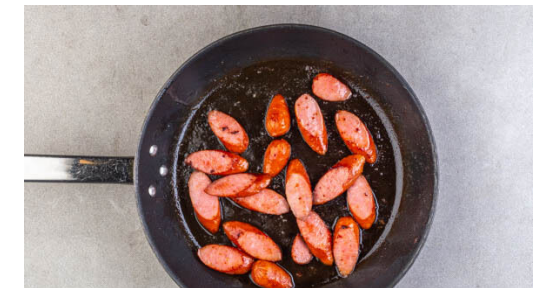
5. Stamppot fertigstellen

Die Hitze reduzieren und den **Spinat** unter die **Kartoffeln** heben, bis er zusammenfällt. Den Topf vom Herd nehmen und den **Stamppot** mit mehr Salz, Pfeffer und Butter abschmecken. Bis zum Servieren abdecken und beiseitestellen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Dillspitzen** von den Stängeln streifen, grob hacken und zu den **Gurken** geben. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Spinat** grob schneiden.



6. Würste braten

Die **Würste** schräg in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl rundum in ca. 4Min. goldbraun und knusprig braten. **Tipp:** Wer mag, kann die **Würste** ganz lassen und bei mittlerer Hitze in ca. 6-8Min. rundum knusprig braten. Die **Würste** auf dem **Stamppot** anrichten und mit der **½ der Röstzwiebeln** garnieren. Den **Gurkensalat** dazu reichen.