



## ERBSEN-KARTOFFEL-STAMPF

Hier mal wieder ein leckeres Gericht für euch. Es gibt Erbsen-Kartoffel-Stampf mit Bockwürstchen. Einfach und schnell zubereitet peppt es mit den Erbsen das "normale" Kartoffelpüree mal etwas auf :)

### ZUTATEN

- 500 g Wasser
- 750 g Kartoffeln in Stücken (ungeschält ca. 1000g)
- 600 g TK Erbsen
- 8 Wiener Würstchen
- 2 Zwiebeln (halbiert)
- 30 g Butter
- 1 geh. TL Gemüsebrühe
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 0,5 TL Muskat
- 0,25 TL Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und die Kartoffeln einwiegen.
2. Varoma aufsetzen, Erbsen einwiegen, Varoma verschließen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
3. Varoma-Einlegeboden in den Varoma einsetzen, Würstchen darauf legen, Varoma verschließen und dann 10 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
4. Varoma absetzen, Gareinsatz mit Hilfe des Spatels herausnehmen und Mixtopf leeren.
5. Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Butter hinzugeben und 4 Min./120°/Stufe 1 anschwitzen.
7. Gegarte Kartoffeln, gegarte Erbsen und Gewürze zugeben und 20 Sek./Linkslauf/Stufe 3 mit Hilfe des Spatels verrühren.
8. In eine Schüssel umfüllen und mit dem Spatel nochmal vermischen.
9. Anrichten, servieren und genießen :)

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](http://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](http://selfmademan84.de)

Sebastian Wenner - Pampered Chef Berater - Westhellweg 128 - 58239 Schwerte