



Stampfkartoffeln mit Spitzkohl und Meerrettich

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, preiswert für jeden Tag

Zutaten

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln in groben Würfeln
- 300 g frischer Spitzkohl in dünnen Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 100 ml heiße Milch
- 50 g kalte Butter
- 1 El frisch geriebener Meerrettich
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss, 1 Prise Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln weich kochen und bei geöffnetem Deckel ausdünsten lassen. Grob stampfen, die Butter, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss dazu geben.

Schritt2

Mit einem Kochlöffel verarbeiten und die heiße Milch hinzufügen.

Schritt3

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen, den Spitzkohl dazu geben und unter ständigem Rühren 3 - 4 min. „bissfest“ dünsten.

Schritt4

Die Kartoffeln und den Spitzkohl mischen, verrühren und den geriebenen Meerrettich unterheben, nachschmecken.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos, herzhaft, preiswert für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stampfkartoffeln-mit-spitzkohl-und-meerrettich/>