



Stamppot van het Buggenumse Muuske truffelaardappel

Ingrediënten:

600	g	Buggenumse Muuskes (Truffelkartoffeln)	
1	st	Möhren, gelb	
2	st	Zwiebeln rot	
2	el	Schmand	Cremfin
25	g	Walnüsse	
25	g	Bergkäse	Cremefin
3	el	Margarine	

ACHTUNG VARIANTE OHNE MILCH

MeP:

- Kartoffeln waschen und trocknen, NICHT schälen
- Karotten waschen und in Würfel schneiden
- Zwiebeln und Brunoise schälen
- Schmand abwiegen
- Walnüsse rösten
- Bergkäse reiben
- Butter abwiegen

Bereidingswijze

- Karotte und Kartoffel in einem Topf mit Wasser und etwas Salz kochen
- Die Zwiebeln in einer Bratpfanne glasig braten
- Karotten und Kartoffeln abtropfen lassen
- Zwiebeln hinzugefügt
- Den Käse unterrühren bis er geschmolzen ist
- Dann Butter/Margarine hinzufügen und verrühren
- Schmand hinzufügen und verrühren
- warm halten, bis die anderen Komponenten des Hauptgerichts fertig sind
- mit einer Eiskugellöffel auf die Tellermitte setzen