



Präsentation Fernando Pieta

Kartoffelstock



Meine Zutaten



Meine Arbeitsschritte

Kartoffel geschält
und in kleine
Stücke
zerschnitten



Kartoffeln mit einer
Prise Salz und
Wasser ergänzt



Kartoffeln fein
gerührtn
stundenlang :-)



Hier habe ich vergessen, die Kartoffeln zu pürrieren. Ich habe die Kartoffeln dafür warm gekocht.



Mein Rezept



Kartoffelstock

[Besuchen >](#)

4,2 ★★★★★ (96) · 40 Min. · Menge: Für 4 Personen

... macht glücklich. Kartoffelstock selber machen ist einfach, geht schnell. Wer einen selbst ...

Zutaten

Kartoffelpresse oder -stampfer oder Passe-vite

1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken

2 dl Milch

30 g Butter

1 TL Salz

Meine Gedanken zu Foodwaste

Es spielt keine Rolle, wie schön und gut die Kartoffeln aussehen ... denn Kartoffeln sind Kartoffeln und trotz ihrem weniger schönen Aussehen gut geniessbar!

Ich habe sehr grosse und kleine Kartoffel ausgewählt und habe sie gekocht. Am Ende der Lektion habe ich den Kartoffelstock nach Haus genommen und meine Mutter, meine Schwester und ich fanden ihn sehr lecker. Man kann auch aus unschönen Kartoffeln etwas Leckereres kochen.



Mein Fazit

Ich habe meinen Kartoffelstock degustiert und finde ihn super auch wenn ich das Pürieren leider vergessen habe.



Quellen

<https://www.swissmilk.ch/de/rezepte>

Fotos: Fernando Pieta