

REZEPTE MIT  
OLIVENÖL

## KARTOFFEL- OLIVENSTAMPF



## Kartoffel- Olivenstampf

Zutaten für ca. 4  
Portionen

- ✓ 500 gr. Kartoffeln (mehlig kochend)
- ✓ 3-4 Schalotten
- ✓ 10 entkernte Oliven
- ✓ ca. 150 ml Milch
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ Salz, Pfeffer, Muskatnuß
- ✓ 4 Esslöffel Olivenöl Extra Nativ



[www.piqualextra.de](https://www.piqualextra.de)

DIE  
ZUBEREITUNG

Schalotten und Oliven in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl - PIQUALextra nativ - anschwitzen. Kartoffeln schälen und gar kochen, danach den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Jetzt die Kartoffeln mit der Milch zu einem stückigem Brei stampfen und die Schalotten und Oliven unterrühren. Alles mit den Gewürzen, dem Saft einer halben Zitrone und dem Olivenöl kurz mischen und schon ist der Stampf fertig!



KARTOFFEL-  
OLIVENSTAMPF



## Kartoffel-Olivenstampf

Der Kartoffel-Olivenstampf ist eine Alternative zu dem klassischen Kartoffelpüree, auch zum Grillen ist er geeignet. Probiere es doch einmal aus, deine Gäste werden begeistert sein. Der Kartoffelbrei mit Charakter wird er bei uns genannt und dennoch ist er einfach und schnell zubereitet.

### Zutaten für 4 Personen:

500 gr. Kartoffeln (mehlig kochend)

3-4 Schalotten

10 entkernte Oliven

ca. 150 ml Milch

1 Zitrone

Salz, Pfeffer, Muskatnuß

4 Esslöffel Olivenöl Extra Nativ

### Die Zubereitung;

Schalotten und Oliven in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl – PIQUALextra nativ extra- anschwitzen. Kartoffeln schälen und gar kochen , dann mit der Milch zu einem stückigen Brei stampfen und Schalotten, Oliven und den, in Röllchen geschnittenen, Schnittlauch zugeben. Alles mit den Gewürzen, dem Saft einer halben Zitrone und dem Olivenöl kurz mischen und schon ist der Stampf fertig!

Ein tolles Solo Gericht oder als Beilage zu genießen.