

# KARTOFFELSTAMPF MIT OLIVENÖL UND ZITRONE



Dieser frische leichte Kartoffelstampf ist die perfekte Beilage zu Fischgerichten aber auch zum Grillen im Sommer. Die Kartoffeln habe ich im Dampfgarer zubereitet, ihr könnt sie aber auch in Salzwasser gar kochen und dann mit den übrigen Zutaten zerstampfen. Eine [klassischere Variante](#) mit Milch und Butter findet ihr ebenfalls auf meinem Blog.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Dampfbackofen auf 100 °C vor.

## KARTOFFELN GAREN

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in grobe Würfel. Gib sie auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech und gare sie im vorgeheizten Dampfbackofen bei 100 °C für etwa 20 Minuten.



Du kannst die Kartoffeln auch in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

## KARTOFFELSTAMPF:

- 400 g** Kartoffeln (mehlig kochend)
- 80 g** Olivenöl
- 1** Knoblauchzehe
- 2** Zitronen (Saft)
- ½ TL** Zitrone (Abrieb)
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Muskatnuss
- ¼ TL** Sumak

## KARTOFFELSTAMPF

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne, reibe den Knoblauch dazu und brate ihn an. Zerstampfe die Kartoffeln mit einem Whacker und gib die übrigen Zutaten gemeinsam mit dem Knoblauch-Olivenöl dazu und vermische alles miteinander. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!