



www.chöcheler.ch

## Chöcheler's Süsskartoffel-Stampf



Einfache und doch etwas spezielle Beilage zu Grilladen oder andere Sommergerichte.

Ich fand die Farben schön....etwas rustikal angerichtet auf einer Schieferplatte oder auf einem Holzbrett ist diese Beilage ein Hingucker!

### Zutaten für Chöcheler's Süsskartoffel-Stampf (2 Personen)

- 2**     **grosse Süsskartoffeln**
- 1**     **Kartoffel mehligkochend**
- 1/2**   **Bio-Zitrone**
- 1**     **Bund Petersilie<sup>1</sup>**
- 1**     **rote Chilischote**
- 50 g**   **Feta-Käse**

Als erstes die Kartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. Zusammen mit der halben Zitrone in eine Mikrowellentaugliche Schüssel geben, mit Frischhaltefolie (NICHT ALUFOLIE!) abdecken und während 15 Minuten auf der höchsten Stufe garen.

In der Zwischenzeit Petersilie und Chili kleinhacken. Ich habe die Kerne bei der Chili nicht entfernt. Etwas Oliven-Öl dazu geben und den Feta fein dazubröckeln.

Die Kartoffeln nun etwas mit der Gabel zerdrücken, die Zitrone über den Kartoffeln noch auspressen und weg damit.

Die gehackte Petersilien-Feta-Chili-Mischung darunterheben und nötigenfalls noch etwas mit Salz abschmecken

---

<sup>1</sup> Wer mag kann auch Koriander nehmen...ich mag ihn einfach nicht wegen seines seifigen Geschmacks.....