

Nuss-Kartoffelstock

Nuss-Kartoffelstock

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [19.11.2014](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten:

2 kg Kartoffeln
1 1/2 l Wasser
2 TL Salz
4 dl Milch
1 dl Rahm
1 TL Thymianpulver
4 EL Haselnussöl
wenig Muskat
Pfeffer aus der Mühle
50 g geschälte Haselnüsse, geröstet, gehackt

Zubereitung:

Vorbereiten: Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Wasser aufkochen, Salz und Kartoffeln beifügen, ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgießen. Die Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte unter gelegentlichem Schütteln trocknen, in einer Schüssel warm stellen. Milch, Rahm und Thymian in derselben Pfanne aufkochen, vom Herd ziehen. Kartoffeln durchs Passe-vite in die Pfanne passieren, mit dem Schwingbesen gut verrühren. Haselnussöl beifügen, mischen, würzen. Mit den Haselnüssen bestreuen.