

Rüebli/Kartoffelstampf mit gerösteten Mandeln

Rüebli/Kartoffelstampf mit gerösteten Mandeln

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Menu: [4.02.2026](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 4-6 Personen:

Rüebli
600 g Rüebli
1 Zitrone
2 EL Butter
0,75 dl Wasser
1 TL Zucker
0.5 TL Salz
Wenig Pfeffer

Rüebli schälen, in ca. 5 cm lange Spickel schneiden.
Von der Zitrone Schale abreiben. Butter in einer Pfanne warm werden lassen.
Rüebli kurz andämpfen. Wasser, Zucker und Zitronenschale begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, würzen.

Kartoffelstampf mit gerösteten Mandeln

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung 30 Minuten
Rezept Daniel Tinembart, Migusto

600 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
25 g ungeschälte Mandeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Muskat
1/2 Bund Schnittlauch

1. Kartoffeln in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Inzwischen Mandeln in Scheiben schneiden. Knoblauch längs vierteln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Mandeln und Knoblauch zum Öl geben. 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis die Mandeln und der Knoblauch leicht braun werden.
3. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit dem Schwingbesen verrühren.
4. Öl durch ein Sieb zu den Kartoffeln giessen. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, alles gut verrühren.
5. Schnittlauch fein schneiden und mit Mandeln und Knoblauch mischen. Kartoffelstampf anrichten. Mit Knoblauch-Mandeln bestreuen und servieren.

