ERDÄPFEL-PASTINAKEN-STAMPF

(für 4 Personen)



Zutaten

- 500 g Pastinaken
- 500 g Kartoffeln
- 2-3 EL Milch
- 1-2 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

Die Pastinaken und die Kartoffeln schälen, klein schneiden und ca. 20 Min. in Salzwasser gar kochen, abgießend, die Milch und die Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf verarbeiten.