



## Kartoffelstampf mit Bergkäse

🕒 Zubereitungszeit: 15 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

### Zutaten für 2 Personen

300 g Kartoffeln mehlig  
150 g Pilze  
3 Stangen Junglauch  
Etwas Olivenöl zum braten  
175 g Rupp Feinster Streich mit Bergkäse  
Salz, Pfeffer schwarz a. d. Mühle  
Frische Kräuter zum garnieren

### Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen. Abschütten und kurz ausdämpfen lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel stampfen, mit Rupp Feinster Streich Bergkäse, den Pilzen und dem fein geschnittenen Junglauch zügig vermischen.

Mit den Kräutern garnieren.

Tipp: Eignet sich sehr gut als Beilage zu Fleisch & Fisch!