



Kartoffelstampf mit Bergkäse



15 Minuten



easy cheesy

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

- 1 Die geschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen. Abschütten und kurz ausdämpfen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Pilze in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Kartoffel stampfen, mit Rupp Feinster Streich Bergkäse, den Pilzen und dem fein geschnittenen Junglauch zügig vermischen.
- 4 Mit den Kräutern garnieren.
- 5 **TIPP:** Eignet sich sehr gut als Beilage zu Fleisch & Fisch!