

BUNTER KARTOFFELSTOCK

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehligke Sorte,
z.B. Agria, Matilda, Désirée, geschält
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2,5 dl Milch
50 g Butter
1 Prise Muskatnuss



Grüner Kräuter-Kartoffelstock:

200 g Erbsen
1 Bund Majoran, fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Rosa Randen-Kartoffelstock mit Meerrettich:

200 g Randen, geschält
4 EL Meerrettich, frisch gerieben

Gelber Safran-Kartoffelstock:

200 g Pfälzer Rüben oder Rüebl, geschält
3 Brieflein Safran

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abgessen, etwas ausdampfen lassen und durch ein Passe-vite treiben.
- 2 Grün: Erbsen in der Milch weich kochen, fein pürieren, die Butter darin schmelzen und Majoran, Petersilie und Schnittlauch zugeben.
- 2 Rosa: Randen an der Röstiraffel reiben, in der Milch weich kochen, fein pürieren, die Butter darin schmelzen und Meerrettich zugeben.
- 2 Gelb: Pfälzer Rüben oder Rüebl an der Röstiraffel reiben, in der Milch weich kochen, fein pürieren, die Butter darin schmelzen und Safran zugeben.
- 3 Die Kartoffelmasse mit der jeweiligen Gemüsemasse mischen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.