



# Kartoffelstampf

fuer 2 Personen

## Zutaten

- 1 Stueck/e Muskatnuss
- 1 Stueck/e Salz
- 200 g Creme fraiche
- 6 Stueck/e Kartoffeln

Kartoffeln schÄ¶len, in Salzwasser weich kochen und abgieÄŸen. Mit dem Stampfer zerdrÄ¼cken. CrÄ¶me fraÄ¶che hinzugeben und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.