



ENDIVIEN KARTOFFELSTAMPF

Zutaten:

1 kg	mehlige Kartoffeln
1	Zwiebel, fein gewürfelt
1	kleiner Endiviensalat - 150 g
200g	geräucherter Tofu, in 1cm Würfel
250 ml	Sojamilch
100g	vegane Butter (Naturli)
1 Prise	Macis oder frischen Muskat
2 TL	weißer Balsamico
n. Bedarf	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser garkochen.

Eine Pfanne erhitzen und den Räuchertofu mit etwas Olivenöl darüber, anbraten. Ca. 8-10 Minuten knusprig braten und zum Schluss erst die Zwiebeln dazugeben.

Einen Topf mit der Sojamilch erhitzen, die Butter und die Gewürze dazugeben. Den Endiviensalat in sehr feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln abgießen, die warme Milch dazutun und mit einem Kartoffelstampfer gut zerstampfen. Danach den Salat und den Essig unterrühren. Den Kartoffelstampf auf einem Teller anrichten und das Räuchertofu-Zwiebel-Gemisch darauf verteilen.





Tipps:

- Falls die Endivie mal zu bitter sein sollte, einfach mit heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Das nimmt etwas von den Bitterstoffen heraus.
- Jede Kartoffel hat natürlich einen unterschiedlichen Stärkegehalt, sowie eine andere Saugfähigkeit. Daher die Milch immer Schritt für Schritt dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Abwandlungen:

- Man kann daraus auch einen Eintopf machen, einfach mit Gemüsebrühe aus der Gemüsebrühepaste (Rezept hier im Kanal) aufgießen.
- Funktioniert auch als bayrischer Kartoffelsalat - Einfach festkochende Kartoffeln verwenden, mehr Essig dazugeben und die Endivienstreifen anstelle von Sauren Gurken unter den lauwarmen Kartoffelsalat heben.
- Weiße Bohnen oder Riesenbohnen können auch mit dem Kartoffelbrei gestampft werden, um ihn proteinreicher zumachen.
- Ein paar großgebratene Pfifferlinge oder Shiitakepilze anstelle von Tofu schmecken auch wunderbar!
- Dazu passt eine wundervolle vegane Bratensoße (Rezept gibt es in der Xmas-Masterclass) mit ein paar glasierten Karotten!