



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 13 VON 24. *Feinkost Paradies Beykoz*

### Stampfkartoffeln mediterran



#### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 45 Min.

1,3 kg vorwiegend festkochende  
Kartoffeln, Salz  
50g entsteinte schwarze Oliven  
50g getrocknete Tomaten in Oel  
200ml Milch  
4–5 EL kalt gepresstes Olivenöl  
1 TL gehackter frischer Oregano  
(ersatzweise 1/2 TL getrockneter  
Oregano)

- 1 Kartoffeln schälen, evtl. vierteln, in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten kochen.
- 2 Oliven und Tomaten grob hacken. Milch erhitzen, gekochte Kartoffeln abgießen, Kochwasser auffangen. Milch und Olivenöl über die Kartoffeln gießen. Nicht zu fein zerdrücken, etwas von dem Kochwasser dazugeben. Oliven und Tomaten untermischen.
- 3 Stampfkartoffeln mit Salz abschmecken, zuletzt Oregano drüberstreuen oder untermischen.



**Nächstes Rezept im März: Alles Käs'**