



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Beilage

Süsskartoffelstampf

Zutaten

Für 4 Personen

4–5 Süsskartoffel
100 g Butter
2 Knoblauchzehen
wenig Milch
wenig Zimt
wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Süsskartoffeln schälen und zusammen mit Knoblauchzehen im Salzwasser kochen bis die Süsskartoffeln weich sind.
2. Wasser ableeren; Butter, Milch und Zimt dazugeben und mixen.
3. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.