

# Italienische Stampfkartoffeln bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, vorw. festkochend, 2 große Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 Bund Basilikum, 100 gr getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 50 gr Pinienkerne, 100 ml Olivenöl, 2 Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Basilikum waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen.

Tomaten hacken.

## Die Zubereitung:

Die Pinienkerne trocken anrösten (beschichtete Pfanne verwenden!), herausnehmen und beiseite stellen.

2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, dann das restliche Öl hinzufügen und erwärmen.

Die Kartoffeln abgießen, das Zwiebel - Knoblauch - Öl - Gemisch darüber geben und nun die Kartoffeln grob stampfen. Die Pinienkerne, Tomaten und Basilikum untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft abrunden.

Dieses Gericht kann als Hauptgericht ( z.B. für Vegetarier ) oder als Beilage zu Fleisch gegessen werden.

Guten Appetit !!!