



## ENDIVIEN-STAMPF (TM6, TM5)

⏱ 10 Min. ⌚ 35 Min. 🍴 mittel 🍴 4 Portionen 📊 Pro 1 Portion: Energiewerte 1825 kJ, Energiewerte 436 kcal, Eiweiß 17 g, Kohlenhydrate 40 g, Fett 24 g, Natrium 1325 mg, gesättigte Fettsäuren 10.7 g, Ballaststoffe 5.6 g

### Zubereitung

1. Speckwürfel in den Mixtopf geben, **5 Min./Varoma/☞/Stufe 1** dünsten und umfüllen.
2. Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen und **12 Min./Varoma/Stufe 1** kochen.
3. Varoma-Behälter aufsetzen, Endiviensalat einwiegen, Varoma verschließen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** weiterkochen.
4. Varoma absetzen und Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen. Mixtopf leeren, dabei die Garflüssigkeit auffangen.
5. 40 g Garflüssigkeit, Butter, Milch, Senf, gekochte Kartoffeln, Pfeffer und Muskat in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 3** vermischen. Endivienstreifen und Speckwürfel zugeben und mit dem Spatel unterheben.
6. Endivien-Stampf abschmecken und servieren.

### ZUTATEN

125 g Speckwürfel  
500 g Wasser  
1 TL Salz  
800 g Kartoffeln, in Stücken (2-3 cm)  
150 g Endiviensalat, in Streifen (1-2 cm)  
40 g Butter, in Stücken  
200 g Milch  
1 TL Senf  
2-3 Prisen Pfeffer  
2-3 Prisen Muskat

### NÜTZLICHES ZUBEHÖR

keine Information

### TM TEILE

Gareinsatz, Messbecher, Varoma, Spatel

### KÜCHENAUSSTATTUNG

keine Information

### TIPPS

- Dazu schmecken Saitenwürstchen oder Wiener-Wüstchen. Diese können im 3. Schritt auf dem Varoma-Einlegeboden mitgegart werden.