



Ran an den Herd (5)

Erbsen-Mais-Gemüse (TK)

Kartoffelstampf mit **Rahmsoße**

Erbsen-Mais-Gemüse dünsten, evtl. mit Butter und Salz abschmecken.

Kartoffeln kochen und schälen. Nach und nach mit Milch und etwas Butter geduldig stampfen. Mit Salz und (wer mag) mit einer Prise Muskat abschmecken.

60g Soßenpulver mit 600ml kaltem Wasser verrühren und aufkochen lassen.

Kids-Tipp: Tisch decken, Kartoffeln kochen und schälen und zu Stampf verarbeiten, evtl. Soße zubereiten