



Endivienstampf mit Bio-Bockshornkleekäse



Zutaten

- 1000 Gramm mehlig Kartoffeln
- 200 Gramm (vegetarischer) Speck
- Olivenöl
- 500 Gramm geschnittene Endivie
- 100 Milliliter warme Milch
- 40 Gramm Butter
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- Pfeffer und Salz
- 200 Gramm Henri Willig Fabulous Bockshornkleekäse

Dieser cremige Endivienstampf mit Bio-Bockshornkleekäse von Henri Willig ist eine überraschende Variation des klassischen holländischen Stampfs. Das Kartoffelpüree wird mit Butter, Senf und Pfeffer gewürzt, während knuspriger (vegetarischer) Speck und frische Endivie für Textur und frischen Geschmack sorgen. Die Würfel des Bockshornkleekäses schmelzen sanft in den warmen Stampf und verleihen ihm einen nussigen, herzhaften Geschmack. Dieses einfache Stampf-Rezept ist perfekt als Comfort Food oder gesunde Mahlzeit und kann nach Belieben mit einer geräucherten Wurst ergänzt werden.

Vorbereitung

- 1: Die Kartoffeln schälen und in einen Topf mit gerade so viel Wasser geben, dass sie bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- 2: Die Kartoffeln zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem glatten Püree stampfen.
- 3: Die warme Milch und Butter unter das Kartoffelpüree rühren und mit Senf, Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 4: Währenddessen die Speckstreifen in einer heißen Pfanne oder einem Wok mit etwas Öl goldbraun und knusprig braten.
- 5: Die Hitze unter dem Speck ausschalten und die geschnittene Endivie unterrühren, sodass sie leicht zusammenfällt, aber frisch bleibt.
- 6: Nun die Endivie und den Speck unter das Kartoffelpüree mischen.
- 7: Den Bio-Bockshornkleekäse von Henri Willig in kleine Würfel schneiden und zuletzt unter den Stampf heben.

Servier- und Variationstipps:

Vegetarisches Endivien-Kartoffelpüree

Möchten Sie das Gericht vollständig vegetarisch zubereiten? Ersetzen Sie den Speck durch knusprige vegetarische Speckstreifen oder gebratene Champignons. So bleibt das Gericht eiweißreich und geschmackvoll, während der Bockshornkleekäse sanft zwischen den Kartoffeln und dem Endiviengemüse schmilzt.

Beilagen

Servieren Sie das cremige Endivien-Kartoffelpüree mit einem frischen grünen Salat, einem Stück knusprigem Brot und einer leichten Soße. So entsteht eine Mahlzeit voller Geschmack und Abwechslung, die zum gemeinsamen Genießen einlädt.

Präsentationstipps



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Richten Sie das Püree in tiefen Tellern an und lassen Sie die Würfel des Bockshornkleekäses sichtbar obenauf liegen. Garnieren Sie das Gericht optional mit einem Zweig frischen Thymians für eine feine zusätzliche Note. So wird das Gericht noch ansprechender und appetitlicher.

Dieses Rezept wurde erstellt von [Hanneke de Jonge von Culine](#).