

## Kürbis-Kartoffel-Stampf

500 g mehliges Kartoffeln

500 g Kürbis

150 g Creme Fraiche

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis in etwa gleich große Würfel schneiden. Zusammen in Salzwasser in ca. 20 Minuten weichkochen. Wasser abgießen, Kartoffel-/Kürbiswürfel verstampfen, Creme fraiche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schmeckt sehr lecker als Beilage zu Braten oder Rouladen.