



Gemüsetätschli mit Stocki von Simon T

Mengen für 5 Personen

Tags: Vegetarisch

750 g Gemüse nach Wahl	Kleinschneiden, im Salzwasser blanchieren
5.0 Stück Eier	Mit gemüse mischen, abschmecken, im Öl braten
1.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Rüsten, in grobe Würfel schneiden, im Salzwasser weichkochen
100 g Butter	In einen grossen Topf geben
3.5 dl Milch	In Topf mit Butter geben, würzen, aufkochen
5 dl Milch	Feingehackte Zwiebeln andünsten, Milch und ev. Rahm zugeben, aufkochen und mit Maizena abbinden. Mit Kräuter oder Gewürzen nach Belieben Geschmack geben, salzen.

Zum Schluss mit Passevite die heissen, ausgedampften Kartoffeln in die Flüssigkeit drücken, umrühren, abschmecken