

Der gute Heinrich mit Nudelstampf (Nudlstampf) und Wildkräutern

100 g Gute Heinrich (Wildspinat, alternativ geht auch frischer Spinat)
1 Zwiebel
etwas Muskat
etwas Ingwer
1 EL saure oder süße Sahne
3 - 4 große Kartoffeln
etwas Milch
1 EL geriebener Käse
ein paar Steile Pimpinelle (alternativ sind auch andere Wildkräuter möglich)

Zubereitung:

Zwiebeln in Butter anschwitzen, den guten Heinrich waschen, eventuell klein hacken und hinzufügen.

Den eingefallenen guten Heinrich mit Muskat und Ingwer würzen. Je nach Geschmack mit saurer oder süßer Sahne verfeinern.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend mit etwas Milch und dem geriebenen Käse stampfen.

Vor dem Servieren mit Pimpinellen garnieren.

Gutshof Temmen - Uta Kietsch

Homepage: <https://gut-temmen.de/>

Mail: info@gut-temmen.de

Lindenallee 3a, 17268 Temmen-Ringenwalde

Öffnungszeiten: Donnerstag - 14 bis 18 Uhr; Freitag - 10 bis 18 Uhr; Samstag - 10 bis 14 Uhr