

Valess Gouda Schnitzel mit Kartoffel-Brokkoli-Stampf

Für 2 Portionen:

2 Valess Gouda-Schnitzel	300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Brokkoli
75 ml Milch	1 Bund Schnittlauch	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Pflanzenöl	30 g Parmesan

Kartoffeln schälen und abwaschen. Dann in grobe Stücke zerteilen. Brokkoli ebenfalls abwaschen und die Röschen vom Strunk abschneiden. Beides in ausreichend Wasser 20 Min. kochen. Anschließend abschütten.

Kartoffeln und Brokkoli zusammen mit der Milch fein pürieren. Schnittlauch abwaschen und in feine Röllchen schneiden. Diese unter den Stampf heben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Valess Gouda-Schnitzel in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Schnitzel und Kartoffel-BrokkoliStampf auf Tellern anrichten.

Parmesan über den Stampf streuen.

Christoph Rüffer am 13. Februar 2026