



Besser essen.  
Besser leben.

# Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Gemüse

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏱ 5 Minuten 🍳 einfach

## Zutaten

### Fischstäbchen

15 Stck. tiefgekühlte Fischstäbchen

### Kartoffelbrei

1 kg Kartoffeln

1 Prise Muskatnuss

100 ml Milch

1 EL Butter

1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer

1 Prise AMC Pure Gewürz

### Gemüse

200 g tiefgekühlte Erbsen

4 Stck. Möhre



## Zubereitung

### Kartoffelbrei und Gemüse

1. Die Kartoffeln und die Möhren schälen. Anschließend die Kartoffeln in Würfel und die Möhren in Scheiben schneiden.
2. In den 4,5 Liter Topf ca. 100ml Wasser hineingeben- Hier ist es wichtig das der Boden des Topfes gut benetzt ist. Danach die Kartoffeln in den Topf geben. Anschließend den Softiera-Einsatz auf die Kartoffel legen und das Gemüse hineingeben.
3. Den Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm zweimal auf das "Softsymbol" drehen.
4. Sobald das Softsymbol erreicht ist, den Topf in den Servierdeckel stellen. Nach 10 Minuten kann der Deckel aufgemacht werden.
5. Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter und Milch in die Kartoffel geben und alles gut mithilfe eines Zerstampfes zerstampfen.

### Fischstäbchen backen

6. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" einstellen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
7. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Topf in den Servierdeckel stellen und die Navigeno Überkopf auf den Topf legen. Anschließend auf Stufe "2" drehen und den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen. Sollte die Bräune nach den 5 Minuten nicht reichen, dann einfach für weitere 2 Minuten backen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Topf 20cm 4.5l



Topf 24cm 3.5l



Navigenio



Softiera-Einsatz 20cm