

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kartoffel-Sauerkraut-Püree mit karamellisiertem Apfel

Zutaten: 500 g Sauerkraut, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Butter, 100 ml Apfelsaft, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 2 Pimentkörner, 3-4 Äpfel, Puderzucker, Salz, Sahne, Frischkäse o.ä.

Zubereitung: Sauerkraut im Sieb abspülen. Zwiebeln in Streifen schneiden und in 1 TL Butter glasig anschwitzen. Sauerkraut hinzugeben, dann mit Apfelsaft und Gewürzen bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und kochen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Puderzucker auf beide Seiten der Scheiben geben, sodass diese beim Anbraten karamellisieren. 1 TL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Scheiben darin braten.

Gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Sauerkraut, Sahne und Frischkäse vermengen.

Abwechselnd Apfelscheiben und Kartoffel-Sauerkraut-Püree portionsweise auf dem Teller schichten.

Dazu passt ein Salat und auch Möpkenbrot.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)