

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Steckrübenpüree mit Äpfeln

Zutaten: 1 mittelgroße Steckrübe oder Rübchen, 3 große mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 3 Zwiebeln, 2 große Äpfel, etwas Butter, 200 ml Sahne, 1 EL Butter, 1 EL Butterschmalz

Zubereitung: Steckrübe und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Beides in Salzwasser garen.

Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Äpfel vierteln und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Steckrüben abgießen, etwas von dem Kochwasser im Topf lassen und mit etwas Butter und der Sahne auffüllen, zu Püree verarbeiten.

Apfelscheiben in 1 Esslöffel heißer Butter in der Pfanne goldbraun braten, ebenso Zwiebelringe im Butterschmalz. Püree mit Apfelschnitzen und Zwiebelringen anrichten.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com