

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Kartoffelaufbau mit Äpfeln und Chili

Zutaten:

1kg halbfeste Kartoffeln,
1kg Boskop-Äpfel,
½ Zitrone,
1 Chilischote,
50g Mandelsplitter,
3 Eier,
2 EL Butter,
1 Tasse Semmelbrösel,
3 Thymianzweige,
2 EL Honig,
1 Prise Muskatnuss, Salz

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, halbieren und 20min. in Salzwasser gar kochen. Währenddessen die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit die Apfelstücke nicht braun werden. Die Mandeln in einer Pfanne leicht bräunen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die fertigen Kartoffeln abschütten, einen Moment ausdämpfen lassen und mit der Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten. Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Eigelbe, geröstete Mandeln, die Hälfte der Semmelbrösel und 1 EL Butter unter das Püree rühren. Dann würzen Sie es mit geriebener Muskatnuss und einigen frischen Thymianblättchen. Das Ganze salzen und mit der fein gehackten Chilischote abrunden. Zum Schluss heben Sie das geschlagene Eiweiß unter das Püree. Mit der restlichen Butter fetten Sie eine flache Auflaufform ein, die dann mit dem übrigen Paniermehl ausgestreut wird. Das Kartoffelpüree wie einen Kuchenteig flach und gleichmäßig in die Form hineinstreichen. Dachziegelartig mit den Apfelscheiben belegen und etwas Honig auf die Äpfel träufeln. Im heißen Ofen etwa 20min. lang backen.