

Himmel und Erde

Zutaten | 6 bis 8 Portionen

1 kg	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	durchwachsener Speck
1 kg	Äpfel, z. B. Boskop
200 ml	Wasser
	Sahne
	Salz, Zucker

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.
- Den Speck würfeln und in einem Topf zusammen mit den Kartoffelwürfeln kurz anbraten.
- Ca. 200 ml Wasser zufügen und den Topf schließen. Die Kartoffeln garen, bis sie zerfallen.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, würfeln und auf die gegarten Kartoffeln legen. Alles zusammen zu einem Brei kochen.
- Zu guter Letzt Sahne einrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Wer mag, kann das Gericht noch mit einem Kartoffelstampfer durchstampfen.

Tipp:

Von alters her isst man dazu Bratwurst oder Hackfleischbällchen.

Es sind übrigens die Zutaten, denen dieses Gericht seinen hübschen Namen verdankt: Kartoffeln aus der Erde und Äpfel vom Baum, der in den Himmel wächst.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 362 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
376 kcal	13,6 g	53,7 g	5,51 g	33,6 mg