

Pellkartoffeln mit Apfel-Zwiebel-Gemüse

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, Salz und Kümmel
- 2 Zwiebeln
- 5 EL Pflanzenöl
- 2 Äpfel
- 25 g Kräuterbutter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 50 g Kürbiskerne
- 250 g Schmand
- 1 EL Kürbiskernöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in mit Kümmel versetztem Salzwasser, etwa 30 Minuten gar kochen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelstreifen etwa 5 Minuten dünsten. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und unter die Zwiebel rühren.

Kräuterbutter hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei geringer Hitze 5 – 8 Minuten weiter dünsten. In einer heißen Pfanne ohne Fett die Kürbiskerne unter Schwenken so lange rösten, bis sie zu duften beginnen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und im Mörser leicht zerstoßen. Den Schmand mit Kürbiskernöl cremig rühren. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und auf 4 Teller verteilen. Das Apfel-Zwiebel-Gemüse daneben anrichten. Den Kürbisschmand mit den Kürbiskernen bestreuen und separat dazu reichen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Frau Schreck