.

# Himmel und Erde

## Zutaten und Zubereitung

1 kg Kartoffeln 750 g Äpfel 40 ml Wasser Salz, Zucker 1-2 Zwiebeln 100 g Speck

Kartoffeln schälen und zerkleinern. Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und ankochen, mit Salz und Zucker würzen und 15-20 Minuten garen. Die gegarte Masse zerstampfen oder pürieren. Zwiebeln in Scheiben schneiden, Speck auslassen und darin die Zwiebeln andünsten. Apfel-Kartoffelmasse mit Speck und Zwiebeln servieren.

## Unser Tipp

Das Gericht wird feiner im Geschmack, wenn Äpfel und Kartoffeln getrennt gegart werden.

---