

WEISSE-RÜBEN-KARTOFFEL-STAMPF

Zutaten (für 4 Portionen):

500 g weiße Rüben
300 g Kartoffeln
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
1 geh. TL Majoran (getrocknet)
100 ml Schlagsahne oder Soja-Creme
1 Zwiebel
2 große Äpfel, z.B. Boskoop
2 EL Butter oder Margarine
Pfeffer

Zubereitung:

Rüben und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Mit Salzwasser gerade so bedecken, einen Spritzer Zitronensaft dazu, aufkochen und weich kochen.
Schlagsahne mit Majoran erwärmen. Gemüsemischung abgießen. Schlagsahne zum Gemüse geben, grob durchstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden. Äpfel entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zwiebeln und Apfelscheiben in Butter goldbraun braten, pfeffern und auf dem Püree anrichten.