



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

HIMMEL UND ERDE

Zutaten:

1,2 kg Kartoffeln, mehligkochend
1,2 l Wasser
 $\frac{3}{4}$ EL Salz

1 kg süsse Äpfel
5 dl Wasser
4-5 EL Zucker

wenig Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ - 1 dl Milch-Rahm
etwas Schabziger
60-80 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ins siedende Salzwasser geben, 20 Minuten köcheln lassen.

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und ins siedende Wasser geben, Zucker beifügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln abtropfen lassen, durch ein Passevite in eine Pfanne treiben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Milch verfeinern. Äpfel ebenfalls abtropfen lassen, ebenfalls durch das Passevite zum Kartoffelpüree treiben, gut vermischen und in eine flache, vorgewärmte Schüssel füllen. Schabziger an der Käseraffel über das Püree reiben und die geschmolzene Butter darüber verteilen.



*Erlebnis
Nahrig*

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch
"St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen kochen".
Dieses kann über www.baeuerinnen.ch bestellt
werden.