

Brændende Kærlighed



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Kartoffelpüree:

- 1 kg ERNTEKRONE Kartoffeln
- 1 Becher LANDFEIN Saure Sahne
- 100 g LANDFEIN Butter
- 1 große Prise Salz

Topping:

- 4 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 Packung Bacon
- 50 g LANDFEIN Butter
- 1 Prise COOK! Pfeffer

Beilage:

- 400 g ERNTEKRONE Rote Bete in Lake oder gekochte Kugeln
- Essig, Zucker, Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Zwiebeln schälen, in dicke Ringe und den Speck in dicke Streifen schneiden.
2. Alles in Butter goldbraun anbraten und mit Pfeffer würzen.
3. Währenddessen die Kartoffeln mit Schale für 8–10 Minuten garen.
4. Anschließend durch die Kartoffelpresse geben (die Schale bleibt in der Presse zurück) und mit Butter, saurer Sahne und Salz zu einem cremigen Püree verrühren.
5. Die Roten Beten nach Belieben noch einmal klein schneiden und nach eigenem Geschmack mit etwas Essig und Zucker würzen.
6. Dann alles zusammen mit frisch gehackter Petersilie servieren.

