

## HIMMEL und ERDE

**FÜR 4 Portionen**

**ZEIT** 35 Minuten

**ZUTATEN:**

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Brecht Bourbon Vanille-Stange **oder**
  - 1 Kleinbeutel Brecht Bourbon Vanille, gem.
- 6 EL Öl zum Braten
- 2 TL Brecht Bratkartoffelgewürz
- 500 g säuerliche Äpfel, gewürfelt
- 2 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Rote Beete, gegart, in Scheiben geschnitten
- 1 Prise Brecht Muskatnuss, gemahlen
- 1 Prise Brecht Pfeffer schwarz
- 1 TL Brecht Ur-Steinsalz



1. Rohe Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine der Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Die Brecht Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach öffnen und das Mark herauskratzen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Mark und Schote zusammen mit Zwiebeln und Kartoffeln darin zu Bratkartoffeln braten. Die Vanilleschote wieder herausnehmen und die Kartoffeln dann mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken.
3. Äpfel in einer Pfanne erhitzen, mit Zucker und Zitrone abschmecken und beiseite stellen. Rote Beete in einer Pfanne mit 2 EL Öl anbraten und mit Brecht Muskatnuss, Brecht Ur-Steinsalz, Brecht Pfeffer und Zucker würzen.
4. Das Bratkartoffelpüree zusammen mit den Apfelwürfeln und der Roten Beete auf einem Teller anrichten. Die zweite Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Öl rösten. Das Gericht damit garnieren.