

Möpkenbrot mit Apfel und Kartoffelpetersilienpüree



Zutaten für 4 Personen:

600-800 g Möpkenbrot
4 Äpfel, klein und süß
600 g Kartoffeln (mehligkochend)
1 Bund Petersilie
Butter, Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Möpkenbrot und Äpfel in gleich dicke Scheiben schneiden, ca. 0,5-1 cm.

Für das Kartoffelpetersilienpüree die gewaschene Petersilie mit etwas Öl mixen. Ein paar Blätter für die Garnitur zurücklassen.

Möpkenbrot in einer Pfanne in etwas Öl knusprig anbraten.
Äpfel hinzugeben und auch kurz mit anbraten.

Aus den noch heißen Kartoffeln mit 150-300 ml Milch und einem guten Stich Butter ein Püree machen.

Die gemixte Petersilie einrühren, hiervon auch etwas zur Dekoration übrig lassen.

Das Püree auf den Tellern anrichten. Anschließend kleine Türme aus dem Möpkenbrot und den Apfelscheiben bauen.

Zum Schluss mit frischem Pfeffer, frischer Petersilie und dem verbliebenen Petersilienöl garnieren.

Rezept: Patrick Schweigart, Hofladen Kampmann, Oelde-Sünninghausen