

Fondue-Kartoffeln mit Nuss- Bratäpfeln

Zutaten:

600 g festkochende Kartoffeln	100 g Käse
4 Schalotten	100 ml Sahne
1 Apfel	400 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe (wenn zu finden)	6 EL Öl/ oder Butter
4 Zweige Petersilie	Pfeffer
2 EL geröstete Haselnusskerne	Salz

Zubereitung:

4 Schalotten fein würfeln. 600 g festkochende Kartoffeln schälen und würfeln. 1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. 4 Öl/ Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Kartoffeln und Knoblauch glasig dünsten.

400 ml Gemüsebrühe zugeben. Offen 12 Minuten kochen.

1 Apfel entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl/Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben darin 2 Minuten braten. 2 EL geröstete Haselnüsse grob hacken. 4 Zweige Petersilie grob hacken. Zu den Äpfeln geben. 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

100 ml Sahne unter die Kartoffeln rühren und offen dicklich einkochen. 100 g geriebenen Käse zugeben. Unter Rühren schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fondue-Kartoffeln mit den Äpfeln auf Tellern anrichten.