

Rezept für „Mosterdäpfel mediterran“

für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Erdäpfel (mehlige) (in Scheiben geschnitten)
½ kg	Karotten (in Scheiben geschnitten)
1	kleine Stange Porree (kleingeschnitten)
2	Zwiebeln (klein gewürfelt)
2	Zehen Knoblauch (klein gewürfelt)
1	Pfefferoni (mehr oder weniger nach Geschmack)
25 dag	Cremechampignons
50 Gramm	getrocknete Tomaten (abgetropft, in Streifen geschnitten)
80 Gramm	schwarze Oliven (entsteint, einmal durchgeschnitten)
1 Esslöffel	Kapern (gehackt)
2	Sardellenfilets
½ Liter	Apfelmost (oder mehr, die Erdäpfel müssen bedeckt sein)
	Suppenpulver nach Geschmack
	Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muskatnuss
	Butter nach Geschmack

Die Sardellenfilets, den Pfefferoni, die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl oder Butterschmalz hell dünsten.

Erdäpfel und Karotten hinzufügen, mit Neugewürz, Pfeffer und Salz würzen. Dann mit Apfelmost aufgießen bis die Erdäpfel ganz bedeckt sind. Suppenpulver hinzufügen und ca. 20 bis 30 Minuten bei geschlossenem Deckel bei mittlere Hitze gar kochen.

nach 15 Minuten den geschnittenen Porree hinzufügen.

Zum Schluss die getrockneten Tomaten, die Oliven und die Kapern hinzufügen und warm werden lassen. Mit Muskatnuss würzen und mit etwas Butter verfeinern.

Die Champignons ganz oder geschnitten in der Pfanne anrösten, bis sie Farbe annehmen. Zu den Mosterdäpfeln servieren