

## Himmel und Erde

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 kg Kartoffeln  
2-3 Äpfel (ca. 300-400g)  
3/4 Pk (150g) Räuchertofu  
2 Zwiebeln  
1/2 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 1/2T Wasser  
1 EL Essig  
Pfeffer  
Öl für die Pfanne

- Die Kartoffeln schälen und ca. daumendick würfeln.
- Die Äpfel ebenfalls schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen, mit den Kartoffeln in einen Topf geben.
- Zucker, Salz und Wasser dazu und zugedeckt zum Kochen bringen.
- Weiter zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind (die Äpfel sind es schon früher und zerfallen dann etwas).
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, klein- und den Räuchertofu in Streifen schneiden.
- Erst den Räuchertofu in der Pfannen anbraten und wenige Minuten, bevor er groß ist, die Zwiebeln dazugeben und mitbraten (nicht nur dünsten!).
- Den Essig in den Eintopf geben und mit Pfeffer abschmecken.
- Danach Tofu und Zwiebeln dazu und auf der abgeschalteten, aber noch heißen Herdplatte ein paar Minuten durchziehen lassen.

**Reicht für::** 2-3 Personen