



Brennende Liebe

4 Portionen

Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)	nach Belieben:
300 ml Milch oder Sahne	1 Frühlingszwiebel
20 g Butter	1 Chilischote
Salz, weißer Pfeffer	
250 g Bacon	
4–5 Zwiebeln	

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in reichlich Wasser weich kochen.

Währenddessen den Bacon in Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam braten.

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Bacon anschwitzen.

Die Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Die Milch oder Sahne erhitzen und nach und nach unter den Kartoffelbrei geben. Zuletzt die Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und mit Zwiebeln und Bacon bestreuen.

Wer möchte, kann noch klein geschnittene Frühlingszwiebel und Chili darüber geben.