



 40 Min

 20 Min



Erdäpfelkäse

Zutaten für 8 Portionen:

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 2 kleine Zwiebeln
- 150 g Sauerrahm
- 150 g Frischkäse
- 1 Bund Schnittlauch, Petersilie und oder Dill, Majoran, Kerbel
- Salz, Pfeffer

Dauer:

Vorbereitung: ca. 40 Minuten, Kartoffeln kochen
Zubereitung: 20 Minuten

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen und mit einer Kartoffelpresse oder mit einer Gabel fein zerdrücken.

Sauerrahm und Frischkäse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die fein geschnittenen Zwiebeln und den Schnittlauch unterheben.

Mit selbstgebackenen Brötchen oder Knäckebrot ist der Aufstrich ein Genuss!



Variation:

Neben Schnittlauch können auch andere frische Kräuter dazugegeben werden. Zum Würzen eignet sich alternativ auch Paprikapulver, Kümmel (-pulver) oder Muskatnuss.