Kartoffelkäse

ZUTATEN

4 Kartoffeln

1 Zwiebel

4 EL Sauerrahm

Butter, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

ZUBEREITUNG

4 gedämpfte oder gekochte (30 min) mehlige Kartoffeln auskühlen lasse, reiben, zerdrücken oder durch die Faschiermaschine drehen, mit feingehackter Zwiebel und etwas Butter vermischen, etwas Kümmel hinzufügen, salzen und pfeffern.

Mit Sauerrahm zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Kartoffelkäse kann vielfach abgewandelt werden:

- Jogurt statt Sauerrahm

- zerdrückten Knoblauch, Schnittlauch hinzufügen

- in Schmalz braun geröstete Zwiebeln hinzufügen

© 8-Kartoffelkaese.docx