

Kartoffelkäse von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	1 Teelöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	7 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Kartoffel ca. 20 Minuten kochen (bis sie weich sind), noch heiß schälen, mit der Gabel oder einer Kartoffelpresse zerdrücken, Zwiebel fein würfelig schneiden, alle Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1034-Kartoffelkaese-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at