

Kartoffelkäse



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 EL (Esstlöffel)
Schnittlauch	½ Bund
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	10 Stk.
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	2 EL (Esstlöffel)
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	2 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Erdäpfelkäse:

Die Kartoffeln weich kochen und anschließend schälen.

Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffel zerdrücken oder zerstampfen und mit flüssiger Butter, Salz und Pfeffer vermengen. Milch, Sahne und Frischkäse untermengen.

Alles gut vermischen und abschmecken. Mit Schnittlauchringen bestreuen und servieren!

PS: Man benötigt so viel Milch, dass der Kartoffelkäse eine sämige Konsistenz bekommt. Er soll gut streichfähig sein!

Man kann in den Zutaten auch variieren: Sauerrahm oder Creme fraîche statt Sahne oder Butter statt Margarine, usw.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-668-Kartoffelkaese.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at