

Erdäpfelkäse

Erdäpfelkäse auch einmal mit bunten Erdäpfeln probieren!

Zutaten

- 3 Stk. mittlere Erdäpfel, mehlig, gekocht
1 EL Butter, weich
125 g Sauerrahm
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
frische Kräuter



So geht's

1. Erdäpfel waschen und mit der Schale weichkochen bzw. dämpfen. Abseihen und schälen.
2. Die warmen Erdäpfel mit einem Erdäpfelstampfer oder mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die weiche Butter in die warme Erdäpfelmasse einrühren und - wenn die Masse überkühlt ist - den Sauerrahm untermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und fertig ist der selbstgemachte Erdäpfelkäse.
5. Schmeckt köstlich auf knusprigem Bauernbrot mit frischen Kräutern (Schnittlauch, Kresse etc.).

Erdäpfelkäse schmeckt am besten frisch. Gekühlt gelagert ist er (ohne Zwiebel!) 2-3 Tage haltbar.

