

Kartoffelkäse



Zutaten :

40 Min Gesamtzeit : 20 Min Zubereitungszeit - 20 Min Koch- und Ruhezeit - für 4 Personen

350 g Kartoffeln
125 g Sauerrahm
125 g Joghurt
1 Frühlingszwiebel
3 Prisen Salz
1 Prise Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung :

Die Kartoffeln schälen, grob schneiden und im Wasser kochen. Anschließend die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Die Frühlingszwiebel sehr fein hacken und mit Joghurt und Sauerrahm vermischen. Kartoffeln unterrühren.

Schnittlauch sehr fein schneiden und in den Kartoffelkäse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps zum Rezept:

Anstatt der Frühlingszwiebel kann auch eine gelbe Zwiebel verwendet werden. Statt des Schnittlauchs passt auch sehr gut frisch gehackte Petersilie.

Quelle :

<https://www.gutekueche.at/kartoffelkase-rezept-34629>

