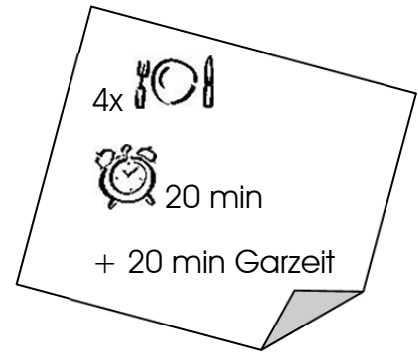


Kartoffelkäse oder Erdäpfelkas



Zutaten

- 300 g Kartoffel (mehlig)
- 5 EL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Vorbereitung

Kartoffeln in der Schale weichkochen



Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Kartoffeln	schälen	Tischmesser
Kartoffeln	zerdrücken	Gabel, Plastikschüssel
Sauerrahm	unterrühren	
Salz, Pfeffer	abschmecken	
Erdäpfelkas, Brot	aufstreichen	Tischmesser
Schnittlauch	Waschen fein schneiden	Messer, Brett
Brote	mit Schnittlauch verzieren	



Hinweise / Tipps:

Erdäpfelkas ist in Oberösterreich und Bayern sehr bekannt!

Man kann ihn auch mit Zwiebel, Kümmel, Obers, Knoblauch, Petersilie, . . . verfeinern.

