

Kartoffelkäse

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 1 Portion(en)

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1	Stück Siehe anbei

Zubereitung

1 kg Kartoffel(n)

? Liter saure Sahne

? Liter süße Sahne

1 Zwiebel(n), fein gehackte

Salz

Pfeffer

Muskat

etwas Butter

Zuerst die Kartoffeln mit Schale kochen, währenddessen die Zwiebeln in zerlassener Butter anschwitzen.

Die Pellkartoffeln möglichst heiß schälen und durch die Kartoffelpresse pressen bzw. per Hand reiben. Dazu kommen die angeschwitzten Zwiebelwürfel, saure und süße Sahne. Das Ganze vermengt man anschließend am besten mit den Händen. Zum Schluss würzt man die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat.

Dies füllt man dann in eine Schüssel und stellt es bis zum Verzehr kalt.