



Niederbayerischer Erdäpfelkas



Zutaten

- › 1-2 Kartoffeln
- › 1 Zwiebel
- › 1 EL Butter
- › 125 g Schlagsahne
- › 125 g Sauerrahm
- › 1 TL Kümmel
- › Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker
- › Schnittlauch

Passt auch gut zur Brotzeit:

- › Zwiebelringe
- › Radieschen
- › Paprika
- › Tomaten

Die Kartoffeln in sprudelndem Salzwasser weich garen. Danach abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin 3-4 Min. glasig dünsten. Danach mit der Kartoffelmasse mischen.

Sahne und Sauerrahm untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

