



Cremiger Erdäpfelkäse: Das einfachste Original-Rezept für die Brotzeit

Kochutensilien

- Kartoffelpresse
- Mandoline

Zutaten

- 450 g Kartoffeln
- 100 g Schmand
- 1 Zwiebel
- etwas Kümmel
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schritt1 Kartoffeln garen:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.

Schritt 2 Pressen & Ausdampfen:

Das Wasser abgießen und die Kartoffeln im heißen Topf kurz ausdampfen lassen. Anschließend drückst du die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel. *(Mein Tipp: Hast du keine Presse, greif einfach zum Kartoffelstampfer – so wird der Aufstrich schön rustikal!)*

Schritt 3 Creme anrühren:

Rühre nun den Schmand unter die noch warme Kartoffelmasse. Schmecke den Aufstrich kräftig mit Kümmel, edelsüßem Paprikapulver, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab.

Schritt 4 Anrichten:

Die Zwiebel schälen und in hauchdünne Ringe hobeln. Streiche den Erdäpfelkäse großzügig auf eine dicke Scheibe dunkles Bauernbrot und belege ihn zum Schluss mit den feinen Zwiebelringen. Lass es dir schmecken!