

Rezept

Deftiger Kartoffelkäse

Ein Rezept von Deftiger Kartoffelkäse, am 28.06.2026

Zutaten

150 g festkochende Kartoffeln	125 g körniger Frischkäse (Hüttenkäse)
1 Msp. milder Senf	¼ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss (für die Großen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (200 ml; 8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 25 kcal, 1 g F, 2 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln. In wenig Wasser im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. gar kochen. Das Wasser aus dem Topf abgießen, die Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Den Kartoffelbrei auskühlen lassen.
2. Hüttenkäse und Senf unter den Kartoffelbrei mischen. Nach Belieben Schnittlauch waschen, in sehr feine Röllchen schneiden und untermischen. Den Kartoffelkäse in ein sauberes Schraubglas füllen. Im Kühlschrank hält er sich ca. 4 Tage.
3. So schmeckt es den Großen: Den Kartoffelkäse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.