

Rezept

Erdäpfelkäs

Ein Rezept von Erdäpfelkäs, am 10.06.2026

Zutaten

4 mehlig kochende Kartoffeln (500 g)	100 g Sahne
3 EL saure Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer	1 Zwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in 20 Min. nicht zu weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und grob reiben.
-
2. Sahne und saure Sahne unter die Kartoffeln ziehen. Die Masse mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Erst kurz vor dem Servieren die Zwiebel schälen, fein hacken und untermischen.