

Rezept

Erdäpfelkäs

Ein Rezept von Erdäpfelkäs, am 05.08.2024

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.