

## Rezept

# Kartoffel-Schinken-Frühlingszwiebel-Aufstrich

Ein Rezept von Kartoffel-Schinken-Frühlingszwiebel-Aufstrich, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> mehligkochende Kartoffeln (ca. 00 g)	<b>1</b> Frühlingszwiebel
<b>2 EL</b> Öl	<b>¼ TL</b> Kümmelsamen
<b>½ TL</b> getrockneter Majoran	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>50 g</b> sehr kleine Katenschinkenwürfel	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einen Topf geben. Mit wenig Wasser bedecken und in ca. 15 Min. weich kochen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken.
2. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, längs halbieren und fein schneiden. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebel darin ca. 1 Min. andünsten. Den Kümmel im Mörser fein zerdrücken und dazugeben. Den Majoran hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Mischung zum Kartoffelbrei geben, etwas abkühlen lassen.
3. Die Crème fraîche dazugeben und gründlich mit der Kartoffelmischung verrühren, die Schinkenwürfel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt gut zu hellem Bauernbrot.