



Benötigte Zutaten

400 g	Erdäpfel
250 ml	Premium Sauerrahm
80 g	Premium Schlagobers
100 g	Zwiebeln
	Kümmel gemahlen
	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Würziger Erdäpfelkäs

Ein traditioneller Aufstrich

Anleitung

Erdäpfel in der Schale weich kochen, schälen und passieren. Mit den fein geschnittenen Zwiebeln und den anderen Zutaten, außer der Petersilie, gut vermischen. Auf gegrilltes Schwarzbrot streichen und mit gehacktem Schnittlauch bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten