ADEG
Land aufs Herz.

# Erdäpfelkas

30 Min. | mittel | 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g mehlige Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 70 g zimmerwarme Butter
- 100 g Créme frâiche oder Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- gehackter Schnittlauch oder Paprikapulver

## Schritt 1

Erdäpfel kochen, auskühlen lassen und fein reiben oder faschieren.

## Schritt 2

Zwiebel sehr fein hacken oder reiben und mit dem gehackten Knoblauch unter die Erdäpfel mengen. Mit etwas weicher Butter verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

## Schritt 3

Abschließend Créme frâiche oder Sauerrahm unterrühren und nochmals abschmecken.

## Schritt 4

In eine Schüssel füllen und kalt stellen. Frisch vor dem Servieren mit Schnittlauch oder Paprikapulver bestreuen. Mit frischem Brot servieren.