



Erdäpfelkas



30 Min.



mittel



4 Portionen

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 Crème fraîche 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.

Zutaten

- ♥ 500 g mehlig-e Erdäpfel
- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 2 gehackte Knoblauchzehen
- ♥ 70 g zimmerwarme Butter
- ♥ 100 g Crème fraîche oder Sauerrahm
- ♥ Salz, Pfeffer, Kümmel
- ♥ gehackter Schnittlauch oder Paprikapulver