



Kartoffelkäse

Zutaten:

1 ½ kg Kartoffeln

¼ l Sahne

¼ l saure Sahne

Zwiebeln

Salz

Pfeffer

So geht's:

Kartoffeln gar kochen, pellen, heiß in eine Schüssel pressen. Mit Sahne gut vermengen. Feingehackte Zwiebel in den „Käse“ einrühren. Abschmecken und kalt werden lassen. - Schnitten von Bauernbrot zuerst mit gesalzener Butter, dann dick mit „Erdäpfelkaas“ bestreichen. Eine alpenländische Spezialität.