

# ERDÄPFELKÄSE



## ÜBERSICHT

- Dauer: 35 Minuten
- Menge: 6 Portionen
- Schwierigkeit: easy

## ZUTATEN

- 500g Kartoffeln (mehlig)
- 1 rote Zwiebel
- ½ Becher Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz & Pfeffer
- einige Zweige Thymian



## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser garen. Durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Sauerrahm vermischen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Zwiebelwürfel und gehackten Schnittlauch in die Kartoffelmasse einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gehacktem Thymian verfeinern.

