



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 150 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 3 Essiggurkerln
- 1 TL Kapern
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 150 g Creme fraiche
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Estragonenf

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Creme fraiche kann auch Sauerrahm oder Topfen verwendet werden.:

**Christa Jöchlinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Gänserndorf

## Erdäpfelkas

### Zubereitung

Erdäpfel waschen, kochen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Zwiebel schälen und fein hacken. Gurkerl, Kapern und Schnittlauch ebenfalls fein schneiden und mit dem Crème fraiche unter die überkühlte Erdäpfelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf gut abschmecken. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren und mit frischem Bauernbrot servieren.