



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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

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.