

Erdäpfelkas mit Schnittlauch



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG

25 min



Zutaten

FÜR 10 PORTIONEN

- 400 g mehlige Erdäpfel
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 200 g Sauerrahm
- 2 Bund Schnittlauch
(das sind ca. 50 g)
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

- 1 Erdäpfel in der Schale in Salzwasser weichkochen bzw. dämpfen (je nach Größe 15-25 Minuten).
- 2 Während die Erdäpfel kochen die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und im Rapsöl glasig dünsten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 3 Gekochte Erdäpfel schälen, durch eine Erdäpfelpresse drücken (alternativ stampfen oder mit der Gabel zerdrücken) und mit den abgekühlten Zwiebeln, $\frac{3}{4}$ des Schnittlauchs und dem Sauerrahm vermischen.
- 4 Mit Pfeffer, geriebenem Muskat und Salz kräftig würzen. Erdäpfelkas auf frische Roggenbrot scheiben aufstreichen und bestreut mit den restlichen Schnittlauchröllchen servieren.

Tipp

Für den Erdäpfelkas kann man auch übriggebliebene Erdäpfel verwerten!