

Erdäpfelkas mit Schnittlauch



Sei amol g' miasig!

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 Roggenbrotscheiben aufstreichen und bestreut mit den restlichen Schnittlauchröllchen servieren.

Tipp

Für den Erdäpfelkas kann man auch übriggebliebene Erdäpfel verwerten!