



KARTOFFELKÄSE



35 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

200 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel(n), fein gewürfelt
2 EL	Butter, Raumtemperatur
etwas	Salz, Pfeffer, Kümmel
2	Knoblauchzehe(n), gepresst
1 EL	Schnittlauch
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
etwas	grob gemahlener Pfeffer und Paprikapulver

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



KARTOFFELKÄSE



35 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Kartoffeln ungeschält kochen oder dämpfen, anschließend etwas auskühlen lassen.
2. Währenddessen die Zwiebel(n) sehr fein hacken und mit der Butter mischen.
3. Die ausgekühlten Kartoffeln pellen und auf einer groben Reibe hobeln.
4. Die geriebenen Kartoffeln anschließend in einer Schüssel mit der Zwiebelbutter, Salz, Pfeffer, Kümmel, dem gepresstem Knoblauch, Schnittlauch und Petrella Schnittlauch gut vermengen und zu einer streichfähigen Masse verrühren.
5. Den Kartoffelkäse für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
6. Vor dem Servieren mit grob gemahlenem Pfeffer frisch aus der Mühle, Schnittlauch und Paprikapulver bestreuen.