

Zutaten für 5 Personen:

- 400 g Kartoffeln – mehlig, geschält & gekochte
- 100 g Zwiebel, fein gewürfelt
- 150 g Sauerrahm
- 100 g Joghurt
- 80 g Butter, flüssig
- 150 g Camembert - würzig, gerieben
- 150 g Tiroler Almkäse – gut gereift, gerieben
- 1 BD Schnittlauch oder Petersilie, geschnitten bzw. gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss und edelsüßes Paprikapulver

Herstellung:

1. Gekochte und abgekühlte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Kartoffel mit Zwiebeln, Sauerrahm, Joghurt und flüssiger Butter verrühren und die gerieben Käsesorten dazugeben.
3. Mit den Gewürzen und mit den Kräutern gut abschmecken.
4. Am Ende die frischen Kräuter beimengen.

Hinweis: Der Kartoffel-Käseaufstrich passt hervorragend auf frischem Vollkornbrot, Brezen und Weißbrot.

Tipp: Wer den Kartoffel-Käseaufstrich etwas milder mag, lässt einfach die Zwiebel weg.

