

# Erdäpfelkäse

## Zutaten

500 g Erdäpfel  
1 Becher Sauerrahm  
1/2 Zwiebel  
Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die gekochten und geschälten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel schälen und fein hacken und mit dem Sauerrahm gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und untermengen oder als Dekoration drüberstreuen.  
Ein kleiner Tipp - den "Käse" eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen!

Schmeckt ausgezeichnet zu Schwarzbrot!