

## Erdäpfelkäs

Zutaten:

400 g mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln, Salz, 1 kleine getrocknete Chilischote, 1 EL ganzer Kümmel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Butter, 1 EL Pflanzenöl, 2 EL frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel und Rucola), Pfeffer, 150 g Quark (20% oder 40% Fett i.Tr.), 50 g Schmand (oder Crème double), 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Kartoffel schälen, waschen, grob würfeln, in reichlich Salzwasser mit der getrockneten Chilischote und mit dem Kümmel bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, noch einmal zurück in den Topf geben und zugedeckt ausdampfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei kleiner Hitze 4-5 Minuten unter Rühren andünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Kräuter fein schneiden.

Gegarte Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Zwiebel-Knoblauch-Mix, Quark, Schmand, Zitronenschale und Kräuter zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Meine Lieblingskartoffelsorten für den Erdäpfelkäs heißen „Agave“ und „Annabelle“.