

Kartoffelkäse

Kartoffelkäse – ein cremiger, herzhaft-würziger Brotaufstrich ganz ohne klassischen Käse, aber voller Geschmack. Aus Kartoffeln, Zwiebeln, Sauerrahm, Frischkäse und feiner Würze entsteht im Handumdrehen ein köstliches Schmankerl, das auf frischem Brot und Brötchen einfach unwiderstehlich schmeckt. So gut, dass garantiert nichts übrig bleibt!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 700g

400g Kartoffeln, gekocht (mehlig- oder festkochend)

1 Zwiebel

1 EL Speiseöl

150g Doppelrahm-Frischkäse (ggf. laktosefrei)

100g Sauerrahm oder Schmand (ggf. laktosefrei)

Salz

Pfeffer

Kümmel, ganz oder gemahlen

1. Die Kartoffeln weich kochen, etwas auskühlen lassen und dann schälen.
2. Die Zwiebel würfeln und in Speiseöl glasig dünsten, beiseite stellen.
3. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Frischkäse und Sauerrahm in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Quirle) cremig rühren. Alternativ die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit den Zutaten verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und

Kümmel würzen.

4. Den Kartoffelkäse bis zum Verzehr im Kühlschrank ruhen lassen.

Varianten:

– **Extra Käse:** 2 EL geriebenen Parmesan unter den Kartoffelkäse rühren. Falls die Masse zu fest wird, 1 – 2 EL Wasser oder Milch unterrühren.

– **Würzig:** Etwa 50g Bacon sehr fein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auskühlen lassen und unterrühren.

– **Nussig:** 2 EL gehackte Walnüsse unter den Kartoffelkäse mischen.

– **Mit Gemüse:** 1/2 geraspelte Karotte und eine klein geschnittene Lauchzwiebel unter den Kartoffelkäse rühren.

– **Mit Kräutern:** 2 EL klein geschnittene Küchen- oder Wildkräuter unterrühren, z.B. Schnittlauch, Dill, Petersilie, Basilikum, Spitzwegerich, Löwenzahn, Giersch, Vogelmiere, Gänseblümchen.

Milchfrei – Tipp: Frischkäse und Sauerrahm durch eine vegane Alternative auf Soja- oder Mandelbasis austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte verfügbar.



rezepte-glutenfrei.de

