

Kartoffelaufstrich (österreichischer „Erdäpfelkas“)



Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend	Als Pellkartoffel kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
1 kleine	Zwiebel oder Frühlingszwiebel	Sehr fein schneiden und zugeben.
1-2	Essiggurken	Sehr fein würfeln und zugeben
2 EL	Essigwasser	Mit den restlichen Zutaten vermischen und gut abschmecken!
	Salz, Pfeffer	
1 Becher	Crème Fraîche	
etwas	Schnittlauch oder Petersilie	Hacken und darüber streuen!

Sehr lecker mit kräftigem Brot und Radieschen!