



# Die Kartoffel

## Erdäpfelkäse



### ZUTATEN

- ½ Pkg. Topfen (ca. 125g)
- ½ Pkg. Frischkäse (ca. 62g)
- 180g mehlig Kartoffeln
- ½ kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Stell einen Topf mit Wasser auf und bring ihn zum Kochen.
2. Schäle die Kartoffeln, viertle sie und spüle sie mit kaltem Wasser ab.
3. Koche nun die Kartoffeln für circa 15 Minuten.
4. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
5. Schäle den Knoblauch und schneide ihn klein. Wenn du eine Knoblauchpresse hast, kannst du auch diese benutzen.
6. Gieße das heiße Wasser der Kartoffeln ab (lass dir von einem Erwachsenen helfen!)
7. Gib die Kartoffeln in die Schüssel und zerdrücke sie mit der Gabel.
8. Zwiebel und Knoblauch zu den zerdrückten Kartoffeln mischen.
9. Füge Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu.
10. Schneide den Schnittlauch und gib ihn dazu.

Fertig ist der Erdäpfelkäse. GUTEN APPETIT!

Probiere den Erdäpfelkäse auf einer Scheibe Brot!

