Rezept des Monats November
Kartoffelaufstrich

Zutaten		Zubereitung
125 g	Kartoffeln, mehlig, vom Vortag	Gekochte Kartoffeln fein reiben oder mit der Kartoffelpresse durchpressen.
1 1 EL	Schalotte oder kleine Zwiebel Öl erhitzbar	Schalotten klein schneiden und in Öl andünsten. Anschließend Zwiebel zur Kartoffelmasse geben.
50 ml 50 ml	süße Sahne Sauerrahm Salz, Pfeffer, Muskat	Süße Sahne und Sauerrahm unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Gewürzen kräftig abschmecken.
½ Bund	Schnittlauch	Schnittlauch waschen, trockentupfen, klein schneiden und über den Aufstrich streuen.



Ernährungszentrum
Bodensee | Oberschwaben