

## Erdäpfelkas

### Rezept für 4 Personen als sehr ausgiebige Brotzeit

#### Zutaten:

- 500 g festkochende (keine mehlig!) Kartoffeln, in der Schale gekocht und ausgekühlt
- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Saure Sahne
- 50 g Joghurt, 3,5%
- 125 g Frischkäse
- Salz
- weißer Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 EL gehackte Petersilie

#### Zubereitung:

Kartoffeln pellen und auf einer groben Reibe reiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken, dann mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Nochmals abschmecken und mit Petersilie, Kümmel (ganz) garnieren und servieren.

Das Rezept stammt von der wunderbaren Katharina Seiser („Immer schon vegan“, „30 Minuten Gemüseküche“ uvm.).