

Kartoffelaufstrich

Ergibt ca. 15 – 20 Portionen

Zutaten: 400g Kartoffeln
 100g Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe (klein geschnitten)
 50g Butter
 200g saure Sahne
 1 Esslöffel Schnittlauch (geschnitten)
 1 Esslöffel Petersilie
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum und Majoran

- Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken
- Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig dünsten
- Kartoffel, Zwiebelbutter, saure Sahne, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum und Majoran vermischen. Abschmecken – FERTIG.