



Vegetarische Kartoffelcreme

ZUTATEN CA. 180 G

- 150 g Kartoffeln
- 1 kleinere Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 60 g saure Sahne
- 2 EL frische oder getrocknete Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Wasser, um die Kartoffeln zu kochen
- optionales Topping: Knabberbrezeln
- optionale Beilage: Roggenbaguette oder Roggenbrötchen



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie

vorbereiten: Die Zwiebel häuten und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein reiben. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

2. Kartoffeln zubereiten: Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffelwürfel darin in etwa 15 Minuten bei höherer Hitze weichkochen. Sobald die Kartoffeln weich gekocht sind, musst du diese noch im heißen Zustand mit einer Gabel zerdrücken. Es sollte eine homogene Masse entstehen.

3. Kartoffelcreme herstellen: Knoblauch und Zwiebelwürfel unter die Kartoffelmasse rühren. Anschließend die saure Sahne und die frische Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken. Vor dem Servieren im Kühlschrank abkühlen lassen.