



REZEPT DES JAHRES 2023

Kartoffelaufstrich

Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Kartoffeln
- 75 g Quark
- 25 g Schafskäse
- Petersilie
- Saure Sahne
- Salz, Pfeffer
- Paprika edelsüß
- 2 Scheiben Brot



Wenn vorhanden Kartoffeln vom Vortag nehmen oder rohe Kartoffeln mit Schale 25 Minuten kochen, pellen und fein hacken.

Schafskäse in kleine Stücke krümeln, Petersilie waschen und trocken schütteln und klein hacken. Quark und saure Sahne vermischen, Kartoffeln, Schafskäse und Petersilie damit vermengen und mit Salz und Gewürzen abschmecken. Mit Brot genießen.

Mit etwas Fantasie lassen sich in diesem Aufstrich allerlei Reste aus dem Kühlschrank verarbeiten, wie z.B. andere Kräuter, Radieschen, Gurke oder Schinkenwürfel und er kann mit anderen Gewürzen nach eigenem Gusto abgewandelt werden.

Im verschlossenen Gefäß hält sich der Aufstrich im Kühlschrank etwa 2-3 Tage.