

6 Portionen 30 min.

Gekochte, abgekühlte Kartoffeln durch eine Presse drücken.

Mit Zwiebeln, Heumilch-Sauerrahm sowie flüssiger Heumilch-Butter verrühren und geriebenen Heumilch-Käse dazugeben.

Mit den Gewürzen abschmecken und zum Schluss frische Kräuter beimengen.

Heumilch-Kartoffelkäse auf frischer Laugenbrezen oder Bauernbrot reichen.

Guten Appetit!

**Zutaten:**

400 g gekochte mehlige Kartoffeln

1 Stück rote Zwiebel, fein gewürfelt

200 g Heumilch Sauerrahm

100 g Heimlich-Butter

150 g Heumilch-Camembert, gerieben

150 g Heumilch-Bergkäse, gerieben

Schnittlauch oder Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, edelsüßes Paprikapulver

**Heumilch-Kartoffelkäse**