Bunter Erdäpfeltopfen

Cremiger Erdäpfelaufstrich – wie Erdäpfelkas



Zutaten

- 200 g gekochte mehlige Erdäpfel
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 2 Gurkerl
- ¼ rote Paprikaschote
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Pfeffer und Muskat
- Frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Erdäpfel passieren oder fein reiben.
2. Sauerrahm und Öl unterrühren.
3. Das Gemüse fein schneiden.
4. Die übrigen Zutaten beimengen, pikant abschmecken und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Falls eine zu feste Masse entsteht, etwas Milch dazugeben.