Kartoffelschnee mit Schnittlauchbutter und Spänen von Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Fleischlos unverfälscht leicht, herzhaft, einfach, schnell und lecker für jeden Tag

Zutaten

- 900g fest kochende
- Pellkartoffeln, durchgepresst
- 70 g kalte Butter
- 70g frischer Schnittlauch in Röllchen
- 50 g gehobelter Bergkäse
- (Appenzeller, Sbrinz oder auch ein alter Gouda)
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die mit Salz und etwas Kümmel weich gekochten Pellkartoffeln schälen und zunächst die Hälfte direkt in vorgewärmte Schälchen oder Suppenteller pressen.

Schritt2

(Wenn Sie keine Kartoffelpresse haben, zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einem Schneebesen)

Schritt3

Die Hälfte der Butter als Flöckchen darüber verteilen und die Hälfte des Schnittlauchs darüber streuen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Dann die zweite Hälfte Kartoffelschnee darüber geben, ebenso die zweite Hälfte der Butter.

Schritt6

Dann den Schnittlauch und die recht dünn gehobelten Käsespäne, sofort servieren.

Schritt7

Gern ergänze ich dieses Gericht mit einem frischen, knackigen Blattsalat nach Angebot und Marktlage.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, fleischlos, herzhaft, leicht, unverfälscht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelschnee-mit-schnittlauchbutter-und-spaenen-von-bergkaese/