



# 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/>