

Erdäpfelaufstrich

Zutaten:

- 250 g mehlig Kartoffeln
- 250 g Topfen + 4 - 5 EL Rahm
- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch



Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß zerdrücken oder reiben.
Alle restlichen Zutaten begeben und kurz durchrühren,
abschmecken und servieren. Wer mag, kann auch noch Knoblauch und /
oder bunte Paprikawürfel dazugeben.

Tipp: Rührt man zu lange oder verwendet man speckige Kartoffeln, verkleistert der Aufstrich leicht!

Interessantes: Was bedeutet mehlig oder speckig bei Kartoffeln? Diese Bezeichnung gibt an, wie sich die Kartoffel beim Kochen verhält. Dafür ist die Stärke in der Knolle verantwortlich.

Mehlige Kartoffeln besitzen den höchsten Stärkegehalt. Sie werden beim Kochen weich und zerfallen sehr leicht.

Festkochende (Speckige) Kartoffeln hingegen enthalten am wenigsten Stärke und bleiben beim Kochen fest.

Dann findet man noch die Bezeichnung „vorwiegend festkochend“. Die Kartoffeln, die damit bezeichnet werden, liegen zwischen mehlig und festkochend.

