

# Kartoffel-Käse mit Schnittlauch und Tomaten

## Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln, mehlig	100 g Frischkäse	100 g saure Sauerrahm
80 g Zwiebel	1 EL Butter	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	1 Msp. Kümmel, gemahlen	2 große Scheiben Bauernbrot
Butter	5 Kirschtomaten	Schnittlauchröllchen

Kartoffeln in der Schale in wenig Wasser gar kochen. Noch heiß pellen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen. Frischkäse und Sauerrahm einrühren. Zwiebeln abziehen und würfeln. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem Kümmel zu den Zwiebeln geben. Kartoffelpüree und Zwiebelmischung miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Brot tosten. Scheiben halbieren und Butter aufstreichen. Mit der Kartoffelmischung bedecken. Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Mit Schnittlauch garnieren.

Christian Henze am 16. August 2019