

Waldviertler Topfenkas

120 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend oder
mehligkochend)

200 g Quark

50 g weiche Butter

1 Knoblauchzehe

2 EL Paprikapulver edelsüß

Milch oder Sahne

Salz

Pfeffer

als Pellkartoffeln kochen, noch warm
pellen und durch die Kartoffelpresse
geben oder mit dem Kartoffelstamper
sehr fein stampfen.

und

zu der Kartoffelmasse geben. Die

pressen und gemeinsam mit

mit der Quark-Kartoffelmasse vermengen,
mit etwas

zu einer geschmeidigen Masse verrühren
und mit

und

abschmecken.

Tipp: Schmeckt besonders gut auf frischem Brot!

