

Westfälischer Brotaufstrich mit Kartoffeln

500 g	Kartoffeln
200 g	Saure Sahne
200 g	Schlagsahne
1	Zwiebel, feingehackt
	Schnittlauch, gehackt
	Salz, Pfeffer
1 Msp.	Senf

Zubereitung

Pellkartoffeln waschen und kochen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen und abpellen.

Die Kartoffeln grob raffeln. Zwiebel putzen, waschen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Schnittlauch waschen und fein schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Kartoffelmasse mit Saurer Sahne, Schlagsahne, Salz, Pfeffer verrühren. Nach Geschmack mit einer Messerspitze Senf abschmecken.

Tipp:

Der Brotaufstrich schmeckt am besten, wenn er 2 bis 3 Stunden durchgezogen ist.