

Jeden Moment genießen in

**VOR  
ARL  
BERG**



## Alpkäse-Kartoffelaufstrich

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Holzofenbrot

200 g Kartoffel speckig geschält, gekocht und mit der Gabel zerdrückt

120 g 6 Monate alter Alpkäse gerieben

3 EL Butter, schaumig geschlagen, Zimmertemperatur

120 g Topfen 20% F.i.T.

1 Zwiebel klein, in Würfel geschnitten

1 TL Paprika edelsüß

1 TL Kümmel grob gehackt

Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

Muskat

4 EL Schnittlauch, fein geschnitten zum garnieren

4 EL Speckwürfel gebraten

Zubereitung:

Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne knusprig anbraten. Die Zwiebelwürfel in kochendem Wasser 15 Sekunden kochen, abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und kräftig würzen. Mit Holzofenbrot, Speckwürfeln und Schnittlauch servieren.

Tipp: In ein Glas gefüllt und gut verschlossen hält sich der Kartoffelkäse für einige Tage im Kühlschrank.