



Kartoffelaufstrich

(ca. 20 Portionen à 20 g)

200 g	Kartoffeln, gegart*
1	Ei, hart gekocht
100 g	Gewürzgurke
50 g	Butter oder Margarine
1 TL	Senf
	Paprikapulver, Pfeffer, Jodsalz
	Bei Bedarf:
50-100 g	Saure Sahne

So wird´s gemacht:

- Die gegarten Kartoffeln mit einer feinen Reibe in eine Schüssel raspeln.
- Das hart gekochte Ei schälen und in Würfel schneiden.
- Die Gewürzgurke in Würfel schneiden.
- Alle weiteren Zutaten zugeben, unterrühren und kräftig abschmecken.
- Sollte der Kartoffelaufstrich zu fest sein, etwas Saure Sahne unterrühren.

*Verwertungs-Tipp für Reste vom Vortag