

"Streich-Käse"

von Marita Winkelmann

- 4 kleine Kartoffeln (gegart)
- 4 El. Schmand oder eingeweichte, pürierte Cashewkerne
- 1 Zwiebel
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Schabziger Klee

Die gegarten Kartoffeln pürieren.

Mit Schmand vermengen.

Die Zwiebel fein schneiden und zu der Kartoffelmasse geben.

Mit dem Kräutersalz, Pfeffer und dem Schabziger Klee würzen.

In Schraubgläsern im Kühlschrank aufbewahrt hält es sich gut 3 Tage.