



Bergkäse mit Kartoffelpüree

Zeit: 60 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g geschälte mehligte Kartoffeln
- 50 g Rahm
- 50 g Milch
- 60 g Butter
- 200 g [Alma Bergkäse gerieben](#)
- 100 g [Alma Bergkäse gewürfelt](#)
- 4 Eigelb
- Schwarze oder weiße Trüffel
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung

1. Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser zugedeckt weich kochen, dann durch ein Sieb abschütten und mit einer Kartoffelpresse passieren. Rahm und Milch mit 20g Butter aufkochen und über die Kartoffeln gießen, würzen und rasch durchrühren. Geriebenen Bergkäse schnell unterrühren.
2. Für die Nussbutter die restliche Butter in einem Topf bräunen und mit Muskatnuss würzen.
3. Zum Anrichten einen Löffel Püree in der Tellermitte platzieren, das Eigelb darauf setzen und mit brauner Nussbutter vollenden. Der restliche Bergkäse dient als Dekoration in Form von kleinen Bergkäsewürfeln.

Alma Tipp: Je nach Jahreszeit das Püree mit schwarzen oder weißen Trüffel am Tisch verfeinern.

Alma wünscht einen guten Appetit!