



## Leinöl-Kartoffeln mit Bergkäse

Zeit: 10 Minuten Schwierigkeit: einfach



### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Erdäpfel, in der Schale gekocht und blättrig geschnitten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 400 ml Milch
- 100 g Sauerrahm
- nach Bedarf [Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., 6 - 9 Monate gereift](#)
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Muskat, gerieben
- Leinöl
- Leinsaat
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Kresse oder Sprossen zum Garnieren

## **Zubereitung**

1. Während die Kartoffeln kochen die Milch in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin langsam dünsten.
2. Sauerrahm einrühren und würzen.
3. Erdäpfel, Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. und Petersilie dazugeben und gut vermengen. Anrichten und mit Leinöl, Leinsaat und Kresse servieren.

**Alma Tipp:** Servieren Sie die Erdäpfel mit gebratenen Eierschwammerln.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**