



## Kartoffelkäse mit gerösteten Laugenchips

### Zutaten (für vier Portionen)

400 g gekochte, durchgedrückte, mehlig-kochende Kartoffeln  
10 g Butter  
2 EL Schmand  
80 g feine Zwiebelwürfel  
1 Knoblauch fein gewürfelt  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Kümmel  
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen

3 Laugenstangen  
15 g Kräuterbutter  
Salz, Pfeffer

### Garnitur:

2 Kopf Romanasalatblätter  
1 EL Paprikapulver  
2 rote Zwiebeln in Ringe

### Zubereitung (circa 25 Minuten)

Die durchgedrückten Kartoffeln mit Schmand, Butter, Knoblauch- und Zwiebelwürfeln, Schnittlauchröllchen, gehackter Petersilie, etwas Paprikapulver und etwas Kümmel gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Suppenlöffel schöne Nocken abstechen.

Laugenstangen in Scheiben schneiden und in aufgeschäumter Kräuterbutter kross anrösten und in einer Holzschüssel anrichten. Romanasalatblätter auf ein Holzbrett legen, Kartoffelknocken daraufsetzen, mit Paprikapulver bestreuen und mit Zwiebelring ausgarnieren. Anschließend mit Laugenchips servieren.

### Nährwerte pro Portion

314 kcal - 9 g Fett - 8 g Eiweiß - 54 g Kohlenhydrate - 4,5 BE  
**Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.**