

KÄSE-KARTOFFEL-SCHAUM MIT ÄPFELN

45 Min.
Zubereitung



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es
auf luzernerbauern.ch



KÄSE-KARTOFFEL-SCHAUM MIT ÄPFELN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 80g Appenzeller kräftig-würzig
- 270g Kartoffeln, mehlig
- 160ml Milch
- 6cl Rahm
- 200g Äpfel festkochend
- 50g Weissbrot oder Kernenbrot
- 10g Butter
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Schnittlauch, zum garnieren

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Danach abgiessen. Käse fein reiben.

Äpfel entkernen, Äpfel und Brot in kleine Würfel schneiden.

Äpfel mit Butter und Zucker karamellisieren. Brotwürfel in Butter goldgelb rösten und leicht salzen.

Die heissen Kartoffeln durch ein Passevite oder ein feines Sieb in eine Schüssel drücken. Käse, Milch und Rahm dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die noch warme Masse in einen Kisag Bläser füllen, eine Patrone einsetzen und kräftig schütteln.

Brotwürfel und Apfelstücke auf den Tellern verteilen. Kartoffelschaum darauf geben und mit Schnittlauch garnieren.

