

Stupfete

Für 4 Personen

Zutaten

Stupfsauce:

1-2 **fein gehackte Zwiebeln**
etwas **Butter zum Andünsten**
1 TL **Mehl**
● 8 EL **Apfelessig**
8 EL **Sonnenblumenöl**
etwas **Salz und Pfeffer**
frische Kräuter, gehackt (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Majoran)

400 g **Käse (Tilsiter, Thurtaler, Amriswiler Wällechäs)**

● 1 kg **festkochende Kartoffeln, in der Schale gekocht**

Zubereitung

1. Für die Sauce die Zwiebeln in der Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Essig ablöschen. Pfanne von der Herdplatte ziehen, das Öl begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter in die ausgekühlte Sauce geben, in einer kleinen Schale anrichten.
2. Die Käse in Stengeln oder mundgerechte Stücke schneiden, auf einem Teller anrichten.
3. Käse und Kartoffeln bei Tisch in die Sauce stupfen.

Über 8'000 Rezepte finden Sie unter www.swissmilk.ch

