



ALLGÄUER WEIßLACKER G.U.

Kartoffelaufstrich mit Allgäuer Weißlacke



UNSER TIPP:

Passt schön zur bayerischen Brotzeit mit Radi, frischem Brot und bayerischem Bier oder Wein.

ZUTATEN:

160 g Kartoffeln (mehlige),
weich gekocht und gepresst

40 g weiche Butter

20 ml Bayerischer Bodensee g. U.
(Weißwein)

80 g Quark

80 g Allgäuer Weißlacke g. U., gerieben

60 g Sauerrahm

½ TL Sahne-Meerrettich

insgesamt 2 EL Schnittlauch,

Borretsch, junge Brennnessel,
fein gehackt

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zu den warmen gepressten Kartoffeln die Butter und den Wein hinzugeben und vermengen. Etwas abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten dazugeben, gut verrühren und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck