

## Kartoffel-Prinzessin

Anbaugemeinschaft für Speisekartoffeln östliches Münsterland e.V.

### Rezeptvorschläge

#### Gemüsesalat mit Kartoffeln

Für 4 Personen

250 g neue, kleine Kartoffeln, 250 g junge Möhren, ca. 200 g Zucchini, 100 g grüne Bohnen, 100 g grüner Spargel, Salz, 1 große Fleischtomate, 1 Bund Basilikum, 0,1 l Olivenöl, 50 g Parmesan frisch gerieben, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.



Die Kartoffeln gut waschen und garen. Möhren und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen, den Spargel schälen. Reichlich Salzwasser aufkochen. das Gemüse garen und in einem Sieb eiskalt abschrecken. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln. Zusammen mit dem anderen Gemüse auf einer Platte anrichten. Die Tomate überbrühen, häuten und entkernen. Mit Knoblauch und Basilikum im Mixer mit Olivenöl und dem Parmesan pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse damit übergießen.

#### Käsekartoffeln

Für 4 Personen

750 g Kartoffeln, Salz, 100 g Schinken in Scheiben, 300 g kleine Champignons, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 100 g Butterkäse, 3 EL Öl, Pfeffer



Die Kartoffeln waschen und mit Schale 20 Minuten garen. Abschrecken und lauwarm pellen. Schinken quer in Streifen schneiden. Champignons putzen, wenn nötig halbieren. Frühlingszwiebeln so putzen, dass 1/3 des Grüns stehen bleibt. Schräg in feine Ringe schneiden. Käse grob reiben. Kartoffeln längs vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken darin kross anbraten, aus der Pfanne nehmen. Kartoffeln in das heiße Fett geben und von allen Seiten knusprig braten. Champignons hinzufügen und unter mehrmaligem wenden 5 Minuten mitbraten, salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln, Schinken und Käse über die Kartoffeln geben. Pfanne mit Deckel verschließen und auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 5 Minuten stehen lassen, damit der Käse schmelzen kann.

## **Gratin - Kartoffeln**

1 kg Kartoffeln

Salz

2 Becher Sahne (400 ml)

1 Knoblauchzehe

100 g geriebener Käse

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben und salzen. Knoblauchzehe zerdrücken, mit der Sahne verrühren und über die Kartoffeln gießen. Mit Käse bestreuen und im Backofen bei 200° C 60 Min. garen. Die Auflaufform nicht zu hoch einfüllen, denn sonst läuft es über. Man kann die Kartoffeln auch erst kochen und dann mit der Sahne und dem Käse am nächsten Tag aufbacken.

## **Kartoffelkuchen mit Schokoglasur**

375 g Kartoffeln

200 g Zucker

4 Eigelb

1 P. Vanillezucker

100 g gem. Haselnüsse

150 g Grieß

1 Teel. Backpulver

4 Eischnee

1 Päckchen Schokoladenglasur

Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln garen. Sie pellen und erkalten lassen. Eine Backform (Kranzform) einfetten und mit gemahlenden Haselnüssen austreuen. Die ausgekühlten Kartoffeln mit der groben Raffel der Küchenmaschine reiben. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Kartoffeln dazugeben und 5 Min. mitrühren. Die gemahlenden Nüsse mit Grieß und Backpulver mischen und zu der Eigelbmasse geben. Eischnee schlagen, unterziehen und den Teig in die vorbereitete Form geben und bei 200°C 50 - 60 Min abbacken. Die Torte nach dem Backen auskühlen lassen und mit Schokoladenglasur überziehen. Dies ist ein leckerer, saftiger Kuchen.