

Diese Woche in ihrer Abo-Kiste

Neue Kartoffeln



Vitamingehalt:	Reich an Mineral-, Vitamin- und Eiweißstoffen
Aufbewahrung:	Vor Licht schützen und luftig lagern – am besten im Kühlschrank – rasch aufbrauchen ! Idealtemperatur 3 bis 6° C.
Verwendung:	Gekocht, Gebraten, als Salat ect.

BLIDZ Rezept

25/02

Kräuter-Kartoffeln

Neue Kartoffeln

Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich schrubben (nicht schälen). Dann halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

frischer Rosmarin und Thymian

50 gr Haselnußkerne

100 gr Emmentaler

125 gr. Butter oder

125 ml Olivenöl

Den Rosmarin und Thymian waschen und trockenschwenken. Die Nadeln von den Stielen streifen und fein zerkleinern. Die Haselnüsse mahlen. Emmentaler reiben, mit den Kräutern und den Haselnüssen mischen. Die Butter zerlassen und mit den Zutaten vermengen. Man kann anstatt Butter auch Olivenöl verwenden. Die Masse auf den Kartoffeln verteilen und bei 180 ° im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Variation mit Salbei:

Neue Kartoffeln wie oben vorbereiten, mit Salbei-Butter übergießen und backen.

Tip:

Dazu schmeckt jede Art von frischem Sommersalat, gegrilltes Fleisch oder Kräuterquark.