meine Lieblingsrezepte

LÉA LINSTER
PRÄSENTIERT

KÜCHENRATGEBER

KARTOFFELN

40 JAHRE KÜCHENRATGEBER
•
LIMITIERTE AUSGABE

GU

WÄRME SPENDEN

Andere glücklich zu machen, ist für mich als Köchin das größte Glück. Bis heute bin ich dankbar dafür, dass ich im Restaurant meiner Eltern dieses Geschenk selbst erfahren durfte. Meine Eltern gaben mir nicht nur die Liebe zum Kochen weiter, sondern auch den Wunsch, allen Menschen mit Herzlichkeit zu begegnen. Als ich aus dem Lokal meiner Eltern ein Sterne-Restaurant machte und später den »Bocuse d'Or«, die höchste Auszeichnung für Köche, erhielt, wurde mir klar, dass die Küche ein Ort ist, an dem Wunder geschehen können. Viel braucht es dafür nicht. Nur das Vertrauen, dass aus kleinen Dingen etwas Großes werden kann.

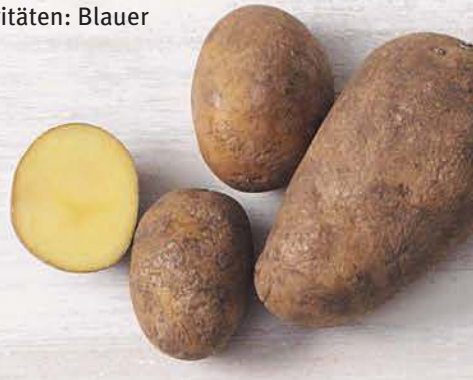
Und da sind wir bei den Kartoffeln! Die kleinen Knollen sind eines der größten Küchenwunder: Mit wenigen Zutaten wird eine Köstlichkeit daraus. Noch wundersamer ist es, wie Kartoffeln Wärme speichern. Beim Essen spüren wir, wie sich diese Wärme in uns ausbreitet und Geborgenheit schenkt. Ein gutes Gefühl trägt auch zum Erfolg der Küchenratgeber bei. Sie feiern dieses Jahr ihren 40. und haben uns in dieser Zeit etwas Unschätzbares geschenkt: das Vertrauen, auch als Kochanfänger mit einfachen Mitteln etwas Wunderbares zaubern zu können. Dafür gratuliere ich den Küchenratgebern von Herzen!

Und ist es nicht so an Geburtstagen, dass manchmal in einfachen Geschenken die größte Überraschung steckt? Seit Jahren engagiere ich mich für nestwärme e. V. Deutschland, einen großartigen Verein, der Familien mit schwerkranken Kindern vielfältig unterstützt und entlastet. Ihnen möchte ich mein Honorar für diesen Küchenratgeber spenden.

Herzlich, Ihre

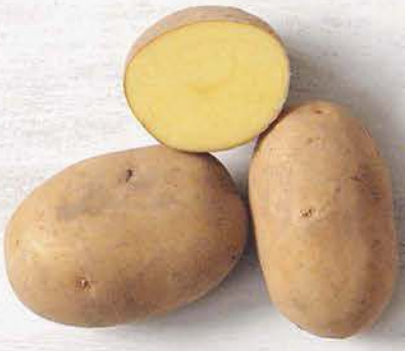
LAUTER TOLLE KNOLLEN

Dürfen wir vorstellen? Das sind Linda, Laura und Agria – die beliebtesten Kartoffelsorten. Dazu gesellen sich noch ein paar Raritäten: Blauer Schwede, La Ratte und Bamberger Hörnchen.



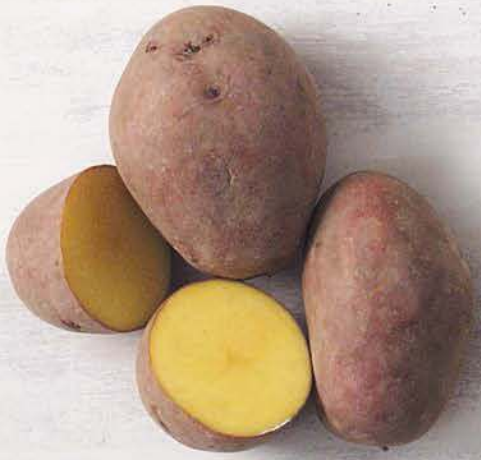
LINDA

Dieses Exemplar hat jeder schon einmal im Supermarkt gesichtet. Linda gehört zu den bekanntesten Kartoffeln auf dem Markt. Sie hat einen intensiven Geschmack und ist sehr aromatisch – als Salzkartoffel oder im Salat.



AGRIA

Das Allroundtalent unter den Kartoffeln hat eine dunkelbraune Schale und eine krä
farbe. Diese Sorte eignet sich für P
und dank ihres Stärkegehalts auch
gemachtes Kartoffelpüree und Ein



LAURA

Die »rote Königin« zeichnet sich durch ihre rote Schale und das tiefgelbe Fleisch aus. Die runde bis ovale Knolle bleibt beim Garen fest und ist deshalb der Kartoffelliebling für Bratkartoffeln oder Gratin.

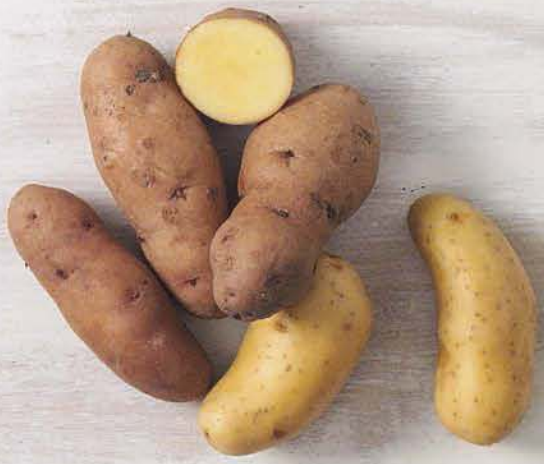
offeln hat eine
ftige Fleisch-
Pommes frites
n für selbst
töpfe.

BLAUER SCHWEDE

Außen dunkelblau und innen dunkelmarmoriert – der Blaue Schwede wird überwiegend in Skandinavien angebaut und hat wirklich einen außergewöhnlichen Look. Als Hingucker auf dem Teller macht er im Salat eine besonders gute Figur.

BAMBERGER HÖRNCHEN & LA RATTE

Die länglich ovalen Edelkartoffeln haben einen sehr feinen Geschmack. Beide Gourmetsorten werden gerne pur als Pellkartoffeln oder Salat zubereitet.



DIE GU˘QUALITÄTS˘ GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenha› erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprü› . Deshalb bieten wir Ihnen eine –%%%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:
Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.
Wir garantieren:
- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotograÿe

Wir möchten für Sie immer besser werden:
Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice ÿnden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG
Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

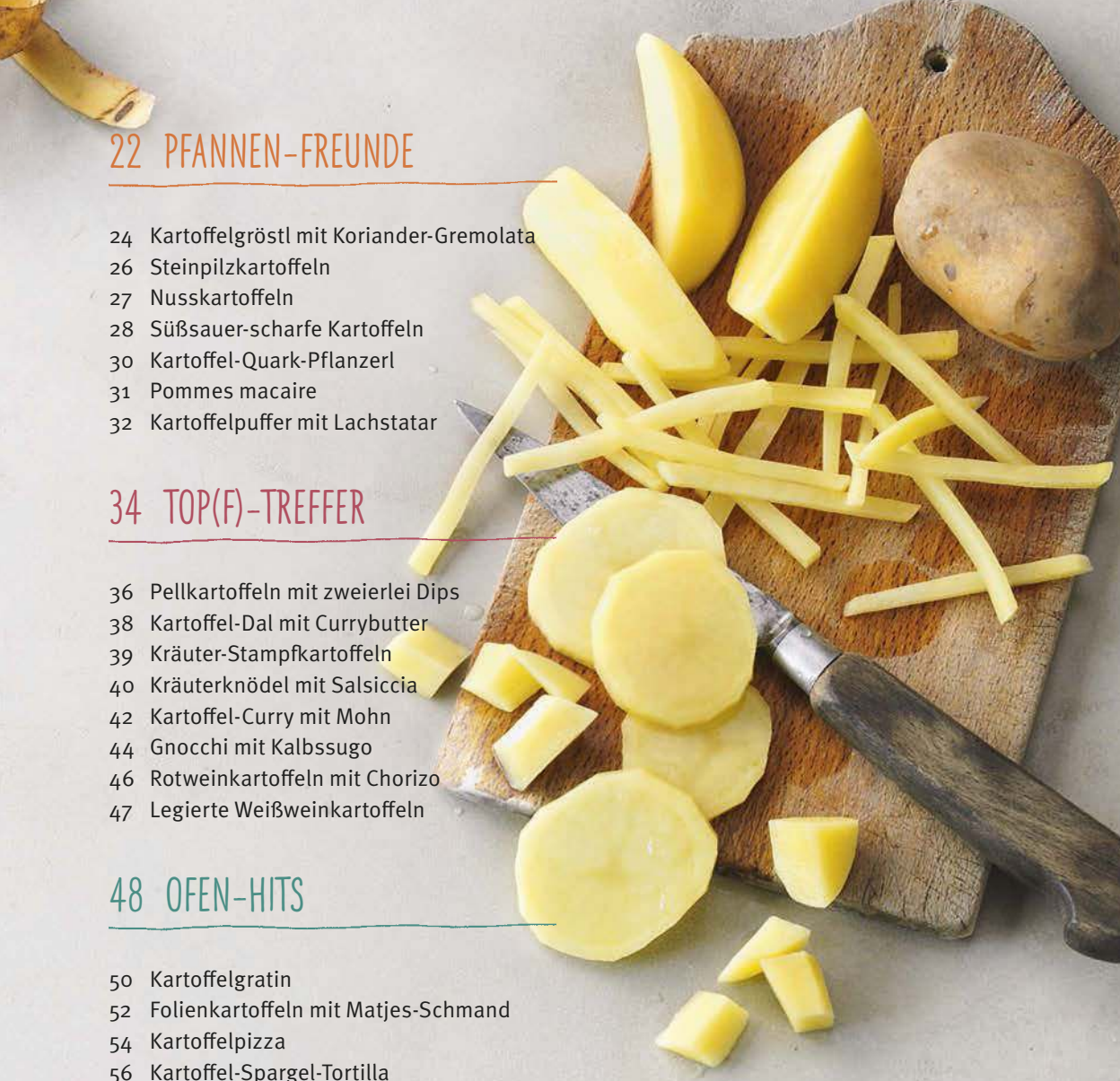
Umschlagklappe vorne:
Lauter tolle Knollen

4 Kleine Knollenkunde
6 Grundrezepte: Kartoffelpüree und Kartoffelrösti
64 Knusprige Beilagen

Umschlagklappe hinten:
Brotzeit-Begleiter

8 SUPPENGLÜCK & SALATLIEBE

10 Klassischer Kartoffeleintopf
12 Burgenländer Erdäpfelgulasch
13 Vietnamesische Kartoffelsuppe
14 Kartoffelsuppe mit Champagner
16 Kartoffelsalat mit Zwiebeln
17 Kartoffelsalat mit Äpfeln
18 Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten
20 Feldsalat mit Kartoffeldressing
21 Blauer Kartoffelsalat



22 PFANNEN-FREUNDE

24 Kartoffelgröstl mit Koriander-Gremolata
26 Steinpilzkartoffeln
27 Nusskartoffeln
28 Süßsauer-scharfe Kartoffeln
30 Kartoffel-Quark-Pflanzerl
31 Pommes macaire
32 Kartoffelpuffer mit Lachstatar

34 TOP(F)-TREFFER

36 Pellkartoffeln mit zweierlei Dips
38 Kartoffel-Dal mit Currybutter
39 Kräuter-Stampfkartoffeln
40 Kräuterknödel mit Salsiccia
42 Kartoffel-Curry mit Mohn
44 Gnocchi mit Kalbssugo
46 Rotweinkartoffeln mit Chorizo
47 Legierte Weißweinkartoffeln

48 OFEN-HITS

50 Kartoffelgratin
52 Folienkartoffeln mit Matjes-Schmand
54 Kartoffelpizza
56 Kartoffel-Spargel-Tortilla
57 Fischfi ets im Kartoffelkleid
58 Kartoffel-Zucchini-Kuchen

60 Register
62 Impressum

Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:
Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

MEIN LIEBLINGS-REZEPT

KARTOFFELPÜREE

1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Bamberger Hörnchen) | 300 – 350 ml Milch | Meersalz | 150 g Butter

Für 4 Personen | 20 Min. Zubereitung | 30 Min. Garen |

Pro Portion ca. 495 kcal, 7 g EW, 37 g F, 34 g KH

1 Kartoffeln waschen und im Dämpfeinsatz über dem heißen Wasserdampf in 25 – 30 Min. weich dämpfen. Die Milch in einem Topf erhitzen.

2 Die Kartoffeln ausdampfen lassen, pellen und anschließend durch die Kartoffelpresse in einen Topf drücken.

3 So viel heiße Milch nach und nach zu den Kartoffeln geben und unterrühren, bis ein glattes Püree entstanden ist. Das Püree salzen.

4 Die Hälfte der Butter in kleinen Stücken unterrühren. Das Püree durch ein feines Sieb in einen Topf streichen.

5 Püree unter Rühren erwärmen. Die restliche Butter in Stückchen dazugeben und unterrühren, bis das Püree schön sämig ist.

TIPP

Für das Püree sollten Sie die Kartoffeln nie mit dem Stabmixer pürieren, denn dabei wird Stärke freigesetzt und das Püree bekommt eine klebrige Konsistenz. Wer mag, kann das Püree zum Schluss noch mit gehackten Kräutern verfeinern.

MEIN LIEBLINGS-REZEPT

KARTOFFELRÖSTI

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln (z. B. Agria) | feines Meersalz | Pfeffer | 4 EL Öl zum Braten

Für 4 Personen | 10 Min. Zubereitung | 4 x 14 Min. Braten |
Pro Portion ca. 225 kcal, 4 g EW, 10 g F, 30 g KH

1 Den Backofen auf 100° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Die Masse mit den Händen gut ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 ½ EL Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne (Blini-Pfanne, ca. 10 cm ∅) erhitzen. Ein Viertel der Kartoffelmasse darin bis zum Rand locker einlegen.

3 Die Rösti erst von einer Seite in 5 – 7 Min. knusprig braten, dabei einmal mit einem Pfannenwender anheben, damit sich das Fett gut verteilen kann, dann wenden.

4 ½ EL Öl dazugeben und die zweite Seite in 5 – 7 Min. goldgelb braten. Die Rösti herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Im Backofen warm halten.

5 Anschließend aus der übrigen Kartoffelmasse auf die gleiche Weise 3 weitere Rösti backen.

TIPP

Sie können aus der Kartoffelmasse auch eine große Rösti backen und daraus dann z. B. kleinere Rösti dekorativ ausstechen. Die Masse vor dem Braten nach Belieben noch mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

KARTOFFELSUPPE MIT CHAMPAGNER

Ein kleiner Schwips steht der sonst so bodenständigen Knolle wirklich gut. Mit einem Gläschen Champagner wird Ihre Kartoffelsuppe zu einem extrafeinen Genuss.

Für die Suppe:
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 g Lauch
(nur der weiße Teil)
300 g mehligkochende Kartoffeln
30 g Butter | 1 l Hühnerfond
Meersalz
200 ml trockener Weißwein
200 ml Champagner
Für das Topping:
100 g kalte Sahne
Salz
etwas Zitronensaft
frisch geriebene Muskatnuss
75 – 100 g Parmesan
(am Stück)
Für die Croûtons:
2 – 3 Scheiben Weißbrot
1 EL Butter

Für Gäste

Für 4 Personen |
40 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 405 kcal,
13 g EW, 23 g F, 23 g KH

1 Für die Suppe die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, gründlich kalt abbrausen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1½ cm große Würfel schneiden.

2 Butter in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebel und Lauch darin unter Rühren 1 – 2 Min. andünsten. Die Kartoffeln und den Knoblauch dazugeben. Mit dem Fond aufgießen, salzen und aufkochen lassen. Dann das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 25 Min. weich kochen. Nach 10 Min. den Wein hinzufügen.

3 Inzwischen für das Topping die kalte Sahne halbsteif schlagen, leicht salzen und mit etwas Zitronensaft und Muskatnuss würzen. Die Sahne kühl stellen. Den Parmesan fein reiben.

4 Für die Croûtons das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin unter Wenden in 3 – 4 Min. goldbraun braten.

5 Die Suppe im Topf mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Haarsieb streichen und wieder in den Topf geben. Die Suppe aufkochen und den Champagner unterrühren. In vorgewärmte Tassen oder tiefe Teller füllen und jeweils etwas Sahne daraufgeben. Mit Parmesan und den Buttercroûtons bestreuen.

TIPP

Statt Champagner können Sie für das Rezept auch Winzersekt verwenden. Der Qualitätsschaumwein der Winzer wird als deutsches Pendant zum Champagner gehandelt.

MEIN
LIEBLINGS-
REZEPT
Léo Linster

SÜSSSAUER-SCHARFE KARTOFFELN

Fast Food aus dem Wok! Die Kartoffeln sehen zwar aus wie Pommes, sind aber viel gesünder und schmecken auch besser als die Imbissbuden-Variante.

1 kg festkochende Kartoffeln
2 dünne Stangen Lauch
1 rote Paprikaschote
8 EL Öl
2 TL Sichuanpfeffer oder schwarze Pfefferkörner
8 EL dunkler Reisessig (ersatzweise Aceto balsamico)
2 EL Sojasauce
2 EL Zucker
Salz
einige Stängel Schnittknoblauch (ersatzweise Schnittlauch)

Kurz gebraten

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 370 kcal, 6 g EW, 20 g F, 40 g KH

1 Die Kartoffeln schälen und waschen, in knapp ½ cm dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte schneiden. Kartoffelstifte mit Küchenpapier gründlich abtupfen, um die Stärke zu entfernen. Den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

2 Den Wok erhitzen und das Öl hineingeben. Den Sichuanpfeffer oder die Pfefferkörner kurz darin braten und mit dem Schaumlöffel herausheben. Die Kartoffeln ins Öl geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren in ca. 5 Min. knusprig braten. Lauch und Paprika dazugeben, alles unter Rühren ca. 2 Min. weiterbraten.

3 Den Pfeffer im Mörser leicht zerstoßen, mit Essig, Sojasauce und Zucker verrühren und zu den Kartoffeln gießen, die Kartoffeln salzen. Den Schnittknoblauch waschen, trocken schütteln, in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und über die Kartoffeln streuen. Die Kartoffeln sofort servieren.

TIPP

Lust auf eine orientalische Wok-Variante? Dazu 4 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 4 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. 2 Chilischoten putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit je 1 TL gemahlenem Kreuzkümmel und Koriander sowie 2 EL Zitronensaft und etwas Salz mischen und über die Kartoffeln geben.

KRÄUTERKNÖDEL MIT SALSICCIA

Kein Wunder, dass die Kartoffel zu den Superstars in der Küche gehört. Auch rund und gefüllt feiert sie als Knödel einen Siegeszug durch alle Länder.

Für die Knödel:
800 g mehligkochende Kartoffeln | Salz
je 60 – 80 g Mehl und Speisestärke | 1 Ei
4 EL gehackte Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Majoran)
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Olivenöl
250 g Salsiccia (ital. grobe Bratwurst)
2 EL schwarze Oliven (ohne Stein)
Mehl zum Arbeiten
Für das Gemüse:
2 Köpfe Radicchio
2 rote Zwiebeln
3 EL Olivenöl
1 TL Thymianblättchen
2 TL Zucker
2 – 3 EL Aceto balsamico
200 g Kirschtomaten
Salz | Pfeffer

Mediterran

Für 4 Personen | 1 Std. 15 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 645 kcal, 18 g EW, 35 g F, 62 g KH

1 Für die Knödel die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser in 20 – 25 Min. weich kochen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken (Bild 1). Mehl und Speisestärke mischen. Zwei Drittel der Mischung und 1 ½ TL Salz locker mit den Kartoffeln »zerbröseln«. Das verquirlte Ei und die Kräuter unter den Kartoffelteig mischen. Den Teig mit so viel Mehlmischung verkneten, bis er glatt ist. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

2 Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Salsiccia in kleinen Stücken aus der Haut drücken und im heißen Öl in ca. 5 Min. krümelig anbraten. Auf Küchenpapier entfetten und in eine Schüssel geben. Die Oliven grob hacken und untermischen.

3 In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Kartoffelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden. Die Teigstücke jeweils flach drücken und etwas Salsicciamischung in die Mitte geben (Bild 2). Den Teig über der Füllung zusammendrücken und mit nassen Händen zu Knödeln formen. Die Knödel ins Wasser geben und ca. 20 Min. gar ziehen (nicht kochen) lassen.

4 Für das Gemüse den Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern, die Blätter in breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Radicchio und Thymian mitdünsten, bis der Radicchio zusammengefallen ist (Bild 3). Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren, mit Essig ablöschen. Die Tomaten waschen, halbieren und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knödel herausheben und mit dem Gemüse anrichten (Bild 4).

1

2

3

4

KARTOFFELPIZZA

Knollen-Power aus dem Ofen! Hier steckt die Kartoffel in Teig, Creme und Belag. Mit Rosmarin und Feta kombiniert, sorgt sie für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

2 Knoblauchzehen
500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
300 g Vollkornweizenmehl
150 ml Olivenöl
½ Würfel Hefe (ca. 21 g)
Zucker
ca. 150 ml lauwarme Milch
1 TL Zitronensaft
Pfeffer
300 g kleine festkochende Kartoffeln (mit dünner Schale)
1 rote Zwiebel
2 Zweige Rosmarin
200 g Schafskäse (Feta)
Öl und Mehl fürs Blech

De-luxe-Variante

Für 8 – 12 Stücke | 1 Std. Zubereitung | 1 Std. Gehen | 25 Min. Backen
Pro Stück (bei 12 Stücken) ca. 825 kcal, 23 g EW, 49 g F, 73 g KH

1 Den Knoblauch schälen, die mehligkochenden Kartoffeln waschen. Beides mit ½ TL Salz in kochendem Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. garen. Dann abgießen, Knoblauch herausnehmen und beiseitelegen, die Kartoffeln noch heiß pellen. 300 g gegarte Kartoffeln heiß durch die Presse drücken und mit Vollkornmehl und 4 EL Öl mischen. Die Hefe zerbröckeln und mit 1 Prise Zucker und 2 EL Milch glatt rühren. Hefemischung mit 50 ml Milch unter die Kartoffelmischung kneten. Nach und nach so viel Milch dazugießen, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2 Die übrigen gegarten Kartoffeln mit dem Knoblauch durch die Presse drücken, mit 6 EL Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren. Teig nach dem Gehen mit ½ TL Salz verkneten, zu einer Kugel formen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

3 Die festkochenden Kartoffeln gründlich waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Kartoffeln und Zwiebel mit ½ TL Salz mischen und in einem Sieb beiseitestellen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und hacken, mit dem übrigen Öl verrühren.

4 Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten. Ein Blech mit Öl fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit den Händen gleichmäßig flach auf das Blech drücken, dabei den Rand etwas dicker lassen. Mit der Kartoffelcreme bestreichen. Die Kartoffelscheiben trocken tupfen, mit Rosmarinöl und Pfeffer mischen und auf der Pizza verteilen. Feta zerbröckeln und darüberstreuen. Die Pizza im Ofen (Mitte) 20 – 25 Min. backen.

BROTZEIT-BEGLEITER

Von wegen harte Kerle! So (streich)zart können Kartoffelknollen sein. Als köstliche Aufstrich-Varianten kommen sie cremig und würzig aufs Brot. Alle Rezepte sind für 4 – 6 Personen berechnet, Sie benötigen jeweils 200 g mehligkochende Kartoffeln.

KARTOFFELKÄS

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 25 – 30 Min. weich kochen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 1 kleine Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL zerlassener Butter in 2 – 3 Min. glasig dünsten. Mit 150 g Crème fraîche unter das Püree heben. Mit ¼ TL gemahlenem Kümmel, ½ TL getrocknetem Majoran, Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und 1 TL Essig abschmecken. Vor dem Servieren ca. 20 Min. kühl stellen.

SKORDALIA

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 25 – 30 Min. weich kochen. Abgießen, pellen und etwas abkühlen lassen. 2 Scheiben Weißbrot (vom Vortag) in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. 3 Knoblauchzehen schälen, grob hacken und mit ½ TL Meersalz im Mörser fein zerstoßen. Kartoffeln zerstampfen. Mit Brot, Knoblauch, 100 g Sahnejoghurt, 4 – 5 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, 1 – 2 Std. kühl stellen.

KARTOFFEL-SCHAFSKÄSE-AUFSTRICH

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 25 – 30 Min. weich kochen. Abgießen und pellen. 1 kleine rote Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 50 g Schafskäse (Feta) fein zerbröckeln. ¼ Bund Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln fein hacken. 150 g Quark mit 2 – 3 EL saurer Sahne verrühren. Kartoffeln, Zwiebel, Feta und Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Paprikapulver würzen.

SCHARFE KARTOFFELBUTTER

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20 – 25 Min. bissfest garen. Abgießen, pellen und abkühlen lassen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Mit ¼ TL Salz bestreuen, mit der Messerklinge zu einer Paste zerreiben. Kartoffeln grob reiben und mit 125 g weicher Butter mischen. Knoblauch sowie je 1 TL Pfeffer, Paprikapulver und Senf dazugeben. Gut verrühren und mit je 1 Spritzer Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken. Über Nacht kühl stellen.

KARTOFFEL-SCHNITTLAUCH-CREME

Die Kartoffeln in Salzwasser in 25 – 30 Min. weich kochen. Abgießen und pellen. 2 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin glasig dünsten. Kartoffeln mit dem Stampfer zerdrücken und mit Zwiebeln, Knoblauch und 3 EL weißem Tahin (Sesampaste) glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. 1 – 2 EL Schnittlauchröllchen unterrühren und die Creme mind. 1 Std. kühl stellen.

KÖNIGIN DER KÜCHE

In dieser Geburtstags-Edition bekommt die ungekrönte Königin der Küche ihren ganz großen Auftritt. Ob als Süppchen oder im Salat, als Kartoffel-Curry oder als knusprige Puffer – die Kartoffel hat absolutes Glamour-Potenzial. Das weiß auch Spitzenköchin **Léa Linster** und schenkt der Jubiläumsausgabe ihre liebsten Kartoffelrezepte.

Die Küchenratgeber feiern ihren 40. Geburtstag – feiern Sie mit und genießen königliche Rezepte mit der kleinen Knolle.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-5057-8
9 783833 850578
PEFC
€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]
www.gu.de

G|U