

**- Kartoffeliger Genuss-
ein Kochbuch der 6 A**

Hasselback - Kartoffeln mit Knoblauch und Thymian

ein Rezept von Maja Kellner



5 Stk. Kartoffeln
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stiele Thymian
4 EL Oliveöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln trocken reiben und in Scheiben schneiden ohne sie ganz durchzuschneiden. Als Hilfe kann man sich Holzstäbe auf die langen Seite der Kartoffel legen. Somit hat man eine Begrenzung und es gelingt ganz einfach.

2. Die Knoblauchzehen fein hacken, bzw. die selbst eingelegten Knoblauchzehen zerdrücken.

3. Die Blätter des Thymians von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken. Thymian , Knoblauch und Öl verrühren.

4 . Die Kartoffeln in eine Auflaufform legen und mit dem Öl großzügig bepinseln. Bei 200 Grad Ober- /Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 35 - 40 Min. backen.

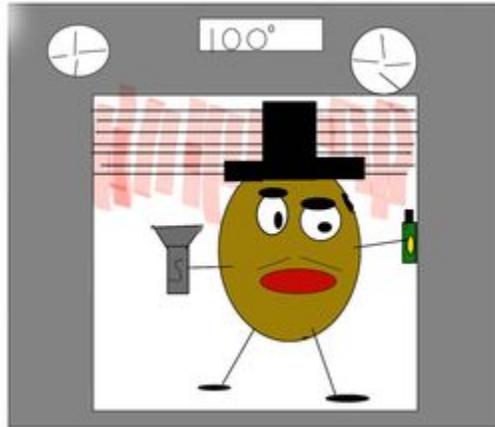
5. Dann die Kartoffeln erneut bepinseln und weiter 25 - 35 Min. backen.

6 . Die Kartoffeln herausnehmen und mit Saltz und Pfeffer würzen.



Fächerkartoffeln

ein Rezept von Colin Hennig

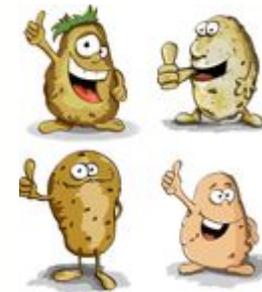


500 g kleine
Kartoffeln

2 El Olivenöl
Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Mit einem Messer mehrmals bis zur Hälfte einschneiden, so dass Fächer entstehen.
3. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, Salzen und mit Olivenöl beträufeln. 45 Min. Backen.



Pommes

ein Rezept von Yven Karl Bauernfeind



Kartoffel je größer die Portion sein soll desto mehr Kartoffeln

Messer/Schäler

Fritteuse

Wasser

Salz

Zubereitung

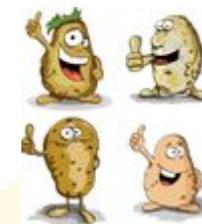
Kartoffeln schälen,
anschließend waschen.

Der Länge nach erst in 1 cm
dicke Scheiben schneiden,
danach jede Scheibe in 1 cm
breite Stäbe schneiden.

3 – 4 Min frittieren unter
170 – 180 Grad erhitzen.

Danach gut salzen.

Kein Ketchup kuck auf das Bild!



Wedges

ein Rezept von Jana Nothaft c':



~ Zutaten für 4 Portionen ~

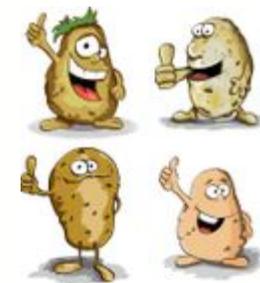
- 1 Kg kartoffel(n)
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer(gemahlen)
- 1 EL Paprikapulver o.
Chillipulver

Zugreitung

Kartoffeln waschen und vierteln. Mit den restlichen Zutaten in eine Frischhaltedose hinein tun und gut schütteln.

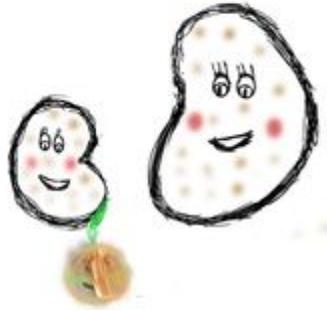
In den vorgeheizten Ofen (200 Grad)

ca. 30-40 Minuten garen.



Leberkäs-Pfanne

ein Rezept von Kelly Löffler



Für vier Personen:

- ca. 400 gr Leberkäse
- ca. 250 gr Kartoffeln
- 1/2 rote Paprika
- etwas Speckwürfel
- 2 kleine Zwiebelnalles in
Würfel schneiden!!!
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- gehackte Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln, Speck und Leberkäse in der Pfanne anbraten.

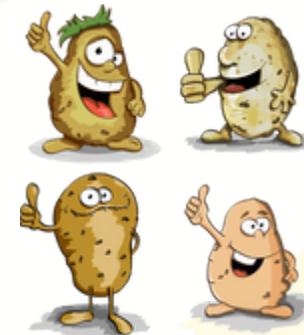
Herausnehmen. Dann in derselben Pfanne Kartoffeln anbraten.

Wenn diese halb gar sind, Paprika dazugeben. Weitere 10 Minuten zusammen anbraten.

Dann Leberkäse, Zwiebel und Speck dazugeben.

Mit Creme fraiche vermengen, würzen und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit



Gebackene Kartoffeln

ein Rezept von
Vanessa Wegele



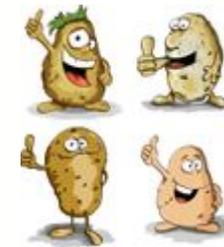
- 1 1/2 Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und für 2 Minuten in Wasser einlegen.

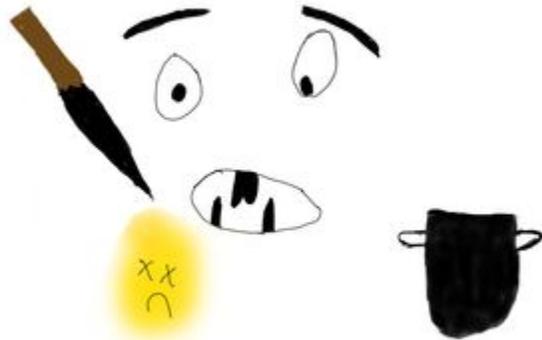
Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Paprikapulver und Knoblauchpulver vermischen.

10 min einwirken lassen und dann auf einem Backblech verteilen, und bei 200 Grad für ca. 45 Minuten in den Backofen.



Chips

ein Rezept von Eren Gül



250ml Öl

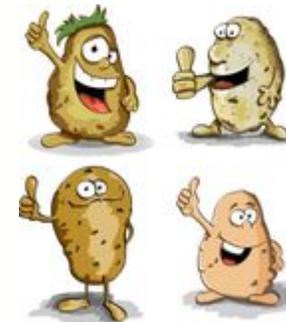
halben Kilo
Kartoffeln

Zubereitung

Schritt 1: Man schneidet die Kartoffeln in dünne Streifen .

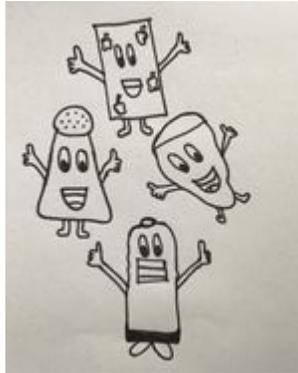
Schritt 2: Man legt die Kartoffeln in gesalzenes Wasser .

Schritt 3: Man brät die Kartoffeln in einer Pfanne mit viel Öl (ca. 2 - 3 Min. bis sie Gold braun sind).



Gebratene Süßkartoffeln

ein Rezept von Anastasia Sidorenko



- 2 kg Süßkartoffeln
- 4 1/2 El
- Sonnenblumenöl
- 1 1/2 Tl Salz
- 1 El Paprikapulver
- 1 El Curry Pulver
- 1 Tl Knoblauch Pulver

Zubereitung

Die Süßkartoffeln unter Wasser waschen und für paar Minuten in Wasser einlegen.

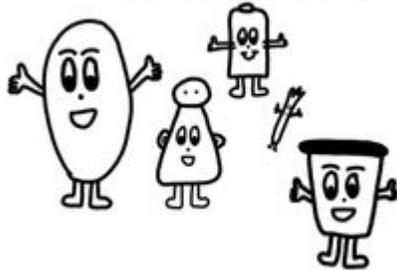
Die Süßkartoffeln in eine Schüssel geben mit Sonnenblumenöl, Salz, Paprikapulver, Curry Pulver und vermischen.

Auf ein Backblech Öl geben die Süßkartoffeln darauf verteilen. Das Knoblauch Pulver über die Süßkartoffeln geben.
Den Ofen für 220 Grad vorheizen.
Die Süßkartoffeln dann in Scheiben schneiden und für ca. 50 Minuten in den Ofen schieben



Kartoffel Wedges mit Sour Cream

ein Rezept von
Anastasia Sidorenko



1,25 kg festkochende Kartoffeln

1,25 Knoblauchzehen

1,25 TL Paprika rosenscharf

1,25 TL Salz

2,5 EL Öl

0,63 Bund Schnittlauch

1,25 Becher Saure Sahne

1,25 Prise(n) Pfeffer

1 TL Meersalz

Zubereitung

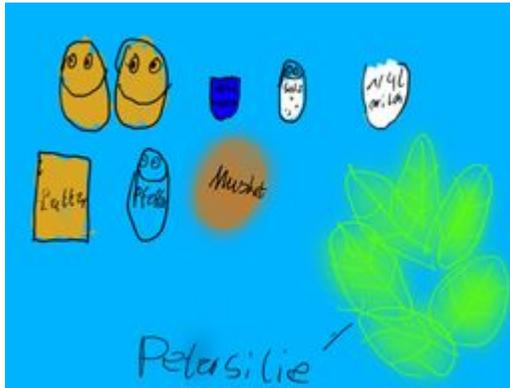
Kartoffeln schrubben und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Paprikapulver, Salz und Öl mischen und über die Kartoffelspalten geben. Kartoffelspalten gut durchmengen und auf einem Backblech verteilen.

Kartoffelspalten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 – 30 Minuten knusprig backen.

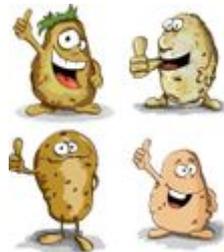
Währenddessen Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. In einer Schale mit saurer Sahne mischen und mit Pfeffer und Meersalz würzen.

Kartoffelpüree

ein Rezept von F.Lucas



- 1 kg Kartoffeln
- 1/4 L Wasser
- 1/2 TL Salz
- 1/4 L Milch
- 30 g Butter
- Würzung: Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 El Petersilie



Zubereitung

Kartoffeln: Waschen, schälen, in Würfeln schneiden und in einen Siebeinsatz geben.

Wasser: In ein SKT geben, Kartoffeln zufügen.

Salz: Zufügen, Deckel schließen garen, Kartoffeln herausnehmen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Milch: erwärmen

Butter: In der Milch schmelzen und zur Kartoffelmasse geben.

Salz, Muskat, Pfeffer: Würzen, Zutaten mischen und in einer Schüssel anrichten.

Petersilie: waschen, fein wiegen, garnieren

Garzeit/Tipps:

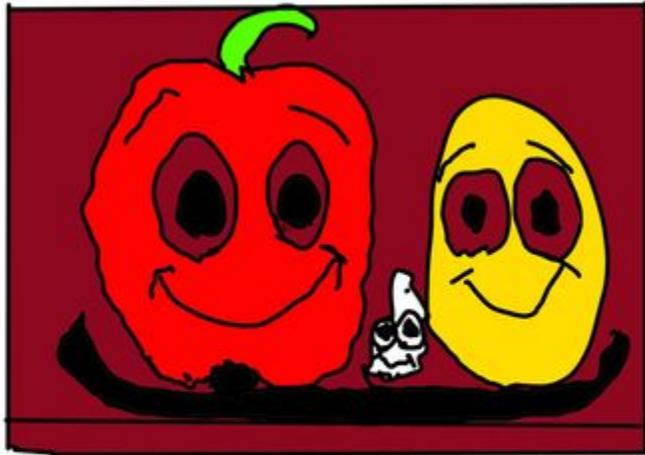
8 min

(20 min im Topf)

zum Garen im Topf 1/4 L Wasser verwenden

Potatos

ein Rezept von Simon Tretter



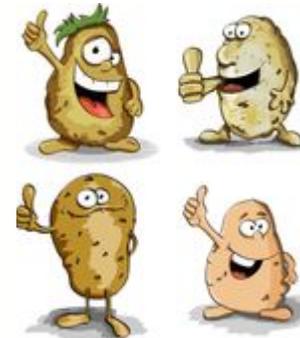
6–8 Kartoffeln
1 Tl Paprika
1/2 Tl Salz
Backofen 200 Grad / ca. 15 Min
Bei Umluft backen.

Zubereitung

Kartoffeln schälen und vierteln.
Aus Sonnenblumenöl, Paprika, Salz
eine Marinade erstellen, mischen.

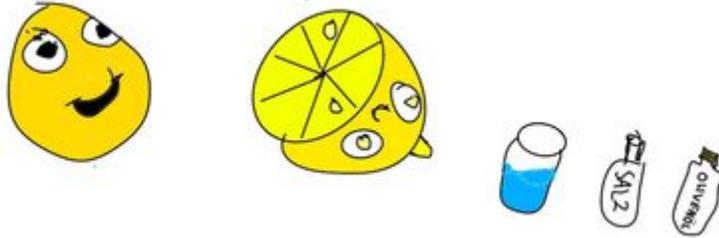
In einer Schüssel die Kartoffelstücke
gut vermischen.

Die Kartoffeln auf ein Backblech,
mit Backpapier ausgelegt,
ausbreiten und in den vorgeheizten
Backofen auf die mittlere Schiene
schieben.



Gebackene Kartoffeln

ein Rezept von Koubaji Zakariya



- 1 1/2 Kartoffel(n), je frischer, desto besser
- 1 Zitrone
- 1 Tasse Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 Zehe/n Knoblauch

Arbeitszeit ca. 15 Minuten
Gesamtzeit der ca. 15 min.
Schwierigkeitsgrad simpel
kcal p. P. ca. 301

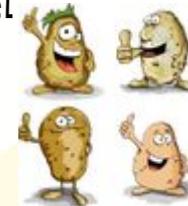
Zubereitung

Kartoffeln schälen und sehr grob zerteilen (nicht zu klein, damit sie beim Backen nicht austrocknen). Zitrone auspressen und den Saft mit dem übrigen Zutaten in einer großen Schüssel verrühren.

Kartoffelwürfel und Knoblauchzehen hinzugeben und alles einmal kräftig verrühren. Anschließend samt Flüssigkeit auf einem Backblech verteilen.

Bei 200 °C für ca. 45 Minuten in den Backofen, gelegentlich wenden.

Hervorragend als Beilage zu deftigen Gerichten geeignet oder als Hauptgericht, wenn man zum Beispiel einfach Hähnchenunterschenkel mitbacken lässt.



Parmesan Knoblauch Kartoffelecken

ein Rezept von Ben Ninstel



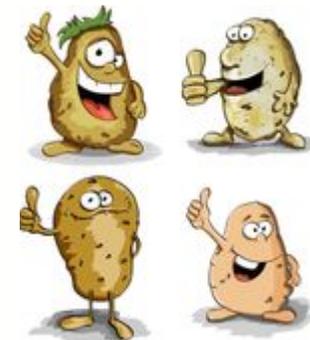
Zutaten:

- 3 Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 2 TL Knoblauchgranulat
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Kräuter, italienische
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zutaten

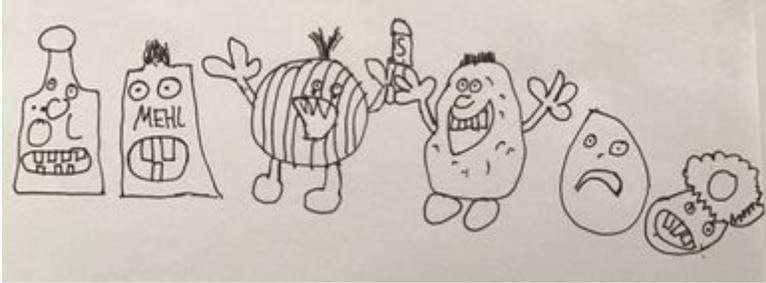
Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Parmesan und Olivenöl vermischen.

Die Gewürze in einer separaten Schüssel vermengen und dann zu den Kartoffeln geben. Noch einmal kräftig durchmischen, die Kartoffelecken dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 200 C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.



Kartoffelpuffer

ein Rezept von P. Katschura



Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Prisen Salz
- 3 EL Mehl
- Öl, zum Ausbacken

Zubereitung

Kartoffeln schälen, reiben und für ca. 20 Min. Wasser ziehen lassen. Das überschüssige Wasser weggießen.

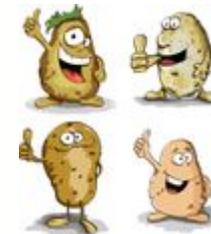
Die geschälte und geriebene Zwiebel mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben und alles gut verrühren.

Eine Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer ausbacken/braten.

Um die Kartoffelpuffer in einer (ca. 7 - 9 cm) zu portionieren, benutzen ich für einen Kartoffelpuffer eine kleine Suppenkelle.

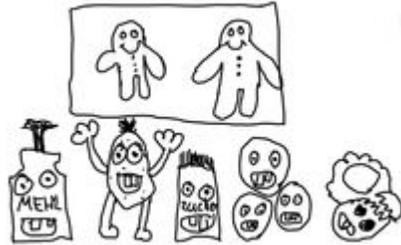
Zu den Kartoffelpuffer essen wir gerne Apfelmus.

Guten Appetit!



Kartoffellebkuchen

ein Rezept von P. Katschura



Zutaten

12 EL gekochte kalte zerdrückte
Kartoffeln

4 Eier

500 g Zucker

60-100 g Zitronat

60-100 g Orangeat

250 g gem. Haselnüsse

2 EL Zimt

1 TL gem. Nelken

18-20 EL Mehl

1 Packung Backpulver

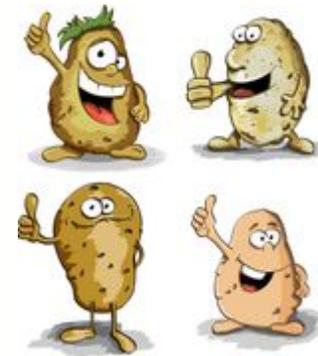
Backoblaten

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander
vermengen und auf die Oblaten
legen und mit feuchten Händen
Lebkuchen formen dann bei
180 Grad für 20 Min. Backen
und abkühlen lassen.

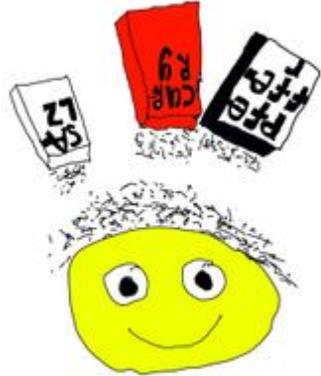
Bei Bedarf mit Konfitüre
schmücken.

Guten Appetit!



Würziges Kartoffelcurry

ein Rezept von Konstantin Eiser



600 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln
1 Becher Creme fraiche
n. B. Harissa
n. B. Currypulver
n. B. Koriander
n. B. Kurkuma
2 EL Tomatenmark
2 EL Sesamöl
1 kl. Dose Kokosmilch(200 ml)
n. B. Rosmarin
n. B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gesamtzeit:

55 Min.

Koch-/Backzeit:

30 Min.

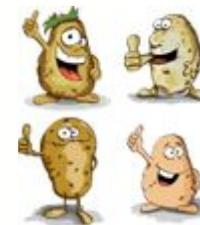
Arbeitszeit:

25 Min.

Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält gar kochen. Anschließend pellen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten, Creme fraiche hinzufügen und mit Kokosmilch ablösen.

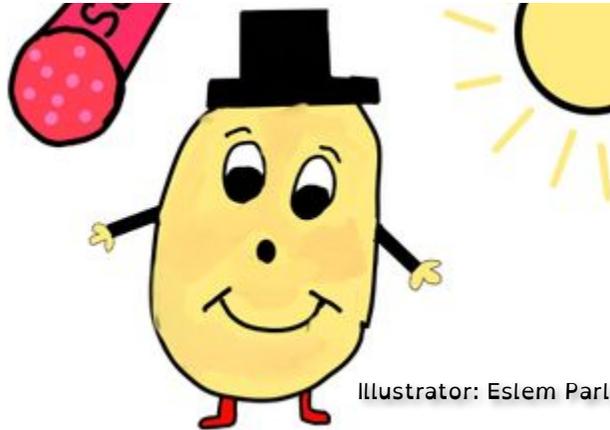
Tomatenmark, Sesamöl und Rosemarin hinzufügen, kräftig mit den die Gewürzen abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Kartoffelwürfel hinzufügen, mit der Soße bedecken und heiß werden lassen.

Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passt ein indisches Naanbrot sehr gut.



Kartoffelpizza mit Salami

ein Rezept von Karolin Rasp



Illustrator: Eslem Parlak.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln	125 ml Sahne
3 Eier	2 TL Salz
2 TL Origanum	100g geriebener Käse

Für den Belag:

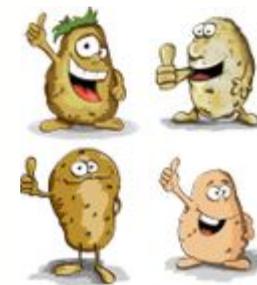
200 g Salami	750g Tomaten
Salz, Pfeffer	350g Mozzarella, gewürfelt

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln waschen, reiben, mit den übrigen Zutaten verrühren, die Masse auf ein gefettetes Backblech mit höherem Rand (Fettpfanne) streichen und bei 225 Grad ca. 35 Minuten backen.

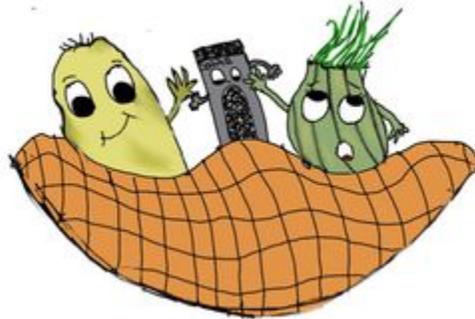
Den gebackenen Teig mit Salami und Tomaten belegen, würzen, die Mozzarellawürfel darüber verteilen. Die Pizza noch einmal 25 Minuten überbacken.

Thekla Dientz, Hemau



Kartoffelsalat

ein Rezept von M. Toy



Zutaten:

Kartoffel

2 EL ÖL / 4 EL ÖL

Essig

Salz

1 Prise Zucker

Pfeffer

Senf

Zwiebel

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlere Hitze zugedeckt 25 - 30 Min. kochen.

2. Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Öl glasig dünsten. Brühe zugießen und erhitzen. Vom Herd nehmen und mit Essig, Salz 1 Prise Zucker, Pfeffer und Senf kräftig abschmecken.

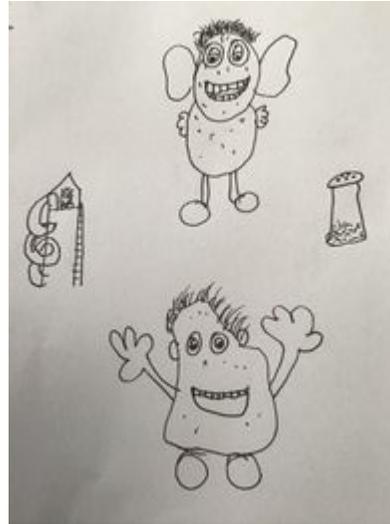
3. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. In eine große Schüssel geben und mit der noch warme Brühe übergießen. 30 Min. durchziehen lassen.

4. Den Kartoffelsalat evtl. nach würzen und die restlichen 4 EL ÖL untermischen.



Fächerkartoffeln aus dem Ofen

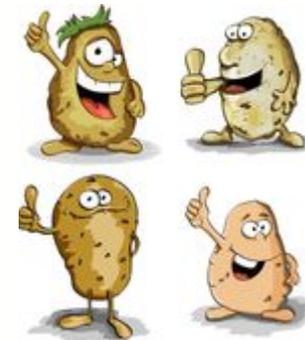
ein Rezept von: Ben Ninstel



Zutaten:
500 g kleine Kartoffeln
2 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung

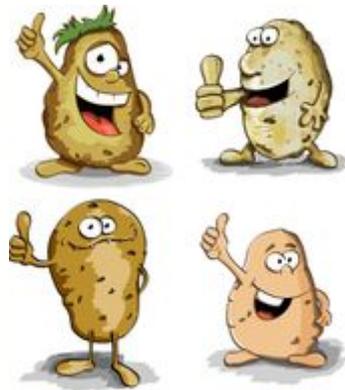
1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Mehrmals bis zur Hälfte einschneiden, so dass Fächer entstehen.
3. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln. 45 Min. backen.



Kartoffelpuffer

ein Rezept von Nikita Mochan

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Eier (Größe M)
- 1 gestr. TL Salz
- 40 g Weizenmehl
- 100 ml Speiseöl,
Sonnenblumenöl



Zubereitung

Kartoffeln schälen und die Zwiebelschale abziehen. Die Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben und Eier, Salz und Mehl hinzufügen.

Etwas von dem Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise hineingeben, sofort flach drücken. Die Puffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 6-8 Minuten knusprig braun braten.

Die fertigen Puffer aus der Pfanne entnehmen und überschüssiges mit Küchenpapier abtupfen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise braten.

Kartoffelspalten mit Quark

ein Rezept von Alina Laab

500 g
Kartoffel, festkochend
2 EL Olivenöl, kalt
gepresst
Salz
Pfeffer
2 große Karotten
2 Paprikaschoten
2 Frühlingszwiebeln
250 g Quark
1 Becher Naturjoghurt
1/2 Bund Petersilie



Zubereitung

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und bürsten. Anschließend in Spalten schneiden. Mit dem Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelspalten auf dem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen 35 Minuten backen.

Für den Gemüsequark Karotten zur Hälfte fein raspeln und die andere Hälfte zum Dippen in Stifte schneiden. Paprika zur Hälfte in feine Würfelchen, zu anderen Hälfte in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Petersilie fein schneiden. Quark und Joghurt mit dem klein geschnittenen Gemüse und der Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Gemüse zum Dippen verwenden.

Ofengemüse

ein Rezept von Fakher Narges

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln (Pellkartoffeln vom Vortag)

3 Zucchini

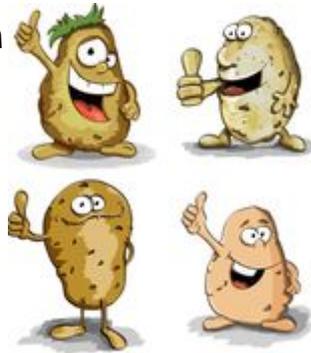
500 g Cocktailtomaten

2 El Olivenöl

Salz

200 g ja! Kräuterquark

Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Pellkartoffeln mit Schale in Spalten schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und den Strunk entfernen.
3. Gemüse und Kartoffeln mit Olivenöl und Salz in einer Auflaufform vermengen und 10 - 15 Minuten backen.
4. Mit Kräuterquark und frische gemahlenem Pfeffer servieren.

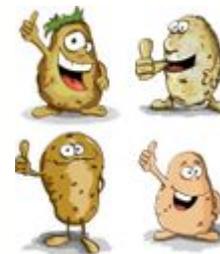
Bauernpfanne

ein Rezept von Neo Nguyen

- ca. 6 große Kartoffeln
- 1 Schale frische Champignons oder 1 Glas Champignons
- 1/2 Ring Braunschweiger
- 4 Eier
- 75ml Milch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry, Paprika, Knoblauchgranulat

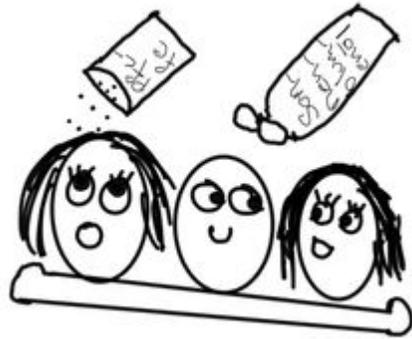
Zubereitung

- Kartoffeln mit der Schale kochen und zum Abkühlen beiseite stellen.
- Champignons (in Scheiben oder klein geschnitten) und Braunschweiger (klein geschnitten) nacheinander in Öl kurz anbraten.
- Jetzt die Kartoffeln schälen, in unregelmäßige Stücke schneiden und ebenfalls in Öl anbraten.
- Champignons in Braunschweiger zu den Kartoffeln geben und vermengen.
- Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verquirlen und über die Zutaten in der Pfanne geben.
- Solange umrühren bis die Eiermasse gestockt ist.



Kartoffelchips

ein Rezept von [Rima Nahil](#) 🍷



Zutaten

- Streukäse (ca. 3 Hände voll)
- 500 g Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 1 EL Paprika Pulver



Zubereitung