

Kartoffelgerichte

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

1 Zwiebel	Zwiebel, Porree und Möhren in Scheiben schneiden.
1 kl. Stange Porree	
1 Möhre	
4-5 dicke Kartoffeln	Kartoffeln schälen und würfeln. Das Gemüse mit den
1 Eßl. Margarine	Kartoffeln in der Margarine andünsten und mit der Brühe
1 l Fleischbrühe	auffüllen. 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit einem
¼ l Sahne	Pürierstab pürieren, 1/8 l Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer
Salz, Pfeffer	abschmecken.
1-2 Scheiben Lachs	Lachs in Streifen schneiden und zur Suppe geben. Die Suppe in
Schnittlauchröllchen	Tassen verteilen. Die restliche Sahne steif schlagen und auf jede Tasse ein Häubchen setzen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tip: Die Suppe kann auch ohne Lachs serviert werden, evt. Auch mit einigen Kartoffelstückchen.

Kartoffelpizza

1,2 kg Kartoffeln	Kartoffeln schälen
4 Eier	Eier mit Sahne verquirlen
¼ l Sahne	
100g gerieb. Käse	Geriebenen Käse zugeben und mit Salz, Pfeffer und
Salz, Pfeffer	Oregano würzen.
2 Teel. Oregano	Die Kartoffeln grob raspeln, in die Marinade geben und
Fett für die Form	auf eine gefettete Fettpfanne streichen. Bei 220°C (170°C Umluft) 20-25 Min. backen.
500g Tomaten	Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
300g Mozzarella-Käse	Käse in Scheiben schneiden.
125g Salamischeiben	Den Kartoffelteig mit Salamischeiben belegen. Tomatenscheiben darauf verteilen, salzen und pfeffern, Mozzarella darüber geben und weitere 20 Minuten backen.

Kartoffel-Käse-Salat

750 g festkochende Kartoffeln	Kartoffeln gründlich wasche. Mit Schale in Salzwasser ca. 20 Min. kochen.
Salz	
¼ l klare Brühe	die Brühe aufkochen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. In die Brühe geben und 30 Min. Durchziehen lassen.
150g TK-Erbesen	
1 kl. Kopf Salat	Salat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zerpfücken
200g Emmentaler	Den Käse in Stifte schneiden.
125g Salatmayonnaise	
150g Joghurt	Mayonnaise, Joghurt, Milch, Senf und Curry verrühren.
2-3 Eßl. Milch	Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4 TL mittelscharfer Senf	
1 Messerspitze Curry	
Pfeffer	Kartoffeln, Erbsen und den Emmentaler mit der Salatsoße mischen.
1 Prise Zucker	Auf den Salatblättern anrichten.

Grüne Kartoffelpuffer mit Champignonsoße (6 Pers.)

1 ½ kg Kartoffeln	Kartoffeln schälen, waschen und reiben.
4 Eier	Eier, Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse geben.
Salz, Pfeffer	
1 Zwiebel	Die Zwiebel würfeln und ebenfalls zufügen.
2-3 Eßl. Schnittlauch	
2-3 Eßl. Petersilie	
2-3 Eßl. Dill	
1 Eßl. Zitronenmelisse	Die Kräuter ebenfalls unter die Kartoffeln mischen.
Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer in dem heißen Öl backen.

Champignonsoße:

1 Zwiebel	Die Zwiebel fein würfeln
500g Champignons	Die Champignons klein schneiden.
2 Eßl. Margarine	Die Margarine in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit den Champignons andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Salz, Pfeffer	Etwas einkochen lassen.
150g Crème fraîche	Crème fraîche und Petersilie hinzufügen. Die Soße zu den Kartoffelpuffern servieren.
2 Eßl. Petersilie	

Baked Potato mit Putenragout

4 große Kartoffeln (à ca. 300g)	Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser
Salz	25-30 Min. kochen
300g Putenschnitzel	Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln.
250g Champignons	Champignons putzen und fein schneiden.
½ Bund Lauchzwiebeln	Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.
1 Dose Mandarinen	Mandarinen abtropfen lassen.
4 Scheiben Schinkenspeck	Speck quer halbieren.
1-2 Eßl. Öl	Speck auslassen, herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Fleisch und Champignons darin unter Wenden anbraten, würzen. Lauchzwiebeln kurz mit andünsten.
Salz, weißer Pfeffer	Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Mit 300 ml Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen und Brühe einrühren.
1-2 Eßl. Mehl	Evt. zusätzlich mit etwas Soßenbinder binden.
100g Sahne	Mandarinen (vorsichtig) und Schnittlauch zufügen und alles abschmecken..
1 TL Hühnerbrühe (Instant)	Kartoffeln halbieren und in einen flachen Bräter oder aufs Backblech legen. Ragout darauf verteilen. Käse darüber reiben. Bei 200°C (Umluft 175°C) 10-15 Min. überbacken.
Evt. 1-2 Eßl. Soßenbinder	Mit Speck garnieren.
1 Eßl. getrockneter Schnittlauch	
75-100g Edamer	

Ambrosiacreme

¼ l saure Sahne
¼ l Joghurt
125g Zucker (nach Geschmack)
1 P. Vanillezucker
1 Likörgläschen Rum
4-6 Blatt weiße Gelatine

1/8 l Sahne
Makronen/Früchte
z. B. Kirschen

Saure Sahne und Joghurt mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Rum zugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in 2-3 Eßl. Wasser auflösen. Etwas Creme zur Gelatine geben, damit sich keine Fäden bilden, dann alles vermischen und gelieren lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme geben.

Creme in Schalen füllen, evt. mit Früchten einschichten.

Mit Makronen, Sahne und Früchten verzieren.