

Würzige Kartoffeln vom Blech

Zutaten: 8 neue Kartoffeln, 2 EL Öl, 2 EL grobes Salz, 4 mittelgroße Tomaten, 1 kleine Gemüsezwiebel, ½ Bund Thymian, 75 g Frischkäse mit Kräutern, 1 Eigelb, 3 Lauchzwiebeln, 50 g Frühstücksspeck, 125 g Raclette-Käse

Zubereitung: Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und halbieren. Backblech mit Backpapier belegen und dieses dünn mit Öl bestreichen. Mit Salz bestreuen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf legen und bei 200 Grad ca. 30 Min backen. Die Tomaten putzen, waschen entkernen und würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Thymian waschen und abzupfen. Tomaten, Zwiebeln, Frischkäse und Eigelb mischen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speckscheiben halbieren und Käse in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln wenden. Frischkäsemasse auf eine Hälfte der Kartoffel streichen. Übrigen Kartoffeln mit Lauchzwiebeln, Käse und Speck belegen. Kartoffeln bei gleicher Temperatur weitere 10 Min überbacken.



Gutes Gelingen wünscht Ihnen der Kreisverband für Obstbau, Garten und Landschaft Zollernalb e.V.

Kreisverband für Obstbau, Garten und Landschaft Zollernalb e.V.



Variantenreiche Kartoffel,
so schmecken die leckeren
Kartoffeln aus dem eigenen Garten.



Pikanter Kartoffelkuchen

Zutaten für den Hefeteig: 400 g Mehl, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 1 Würfel Hefe, 200 ml Milch, 80 g Butter

Mehl mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröseln. Mit 3-4 EL warmer Milch verrühren, zugedeckt 30 Min ruhen lassen. Übrige Milch und Butter unterkneten. Teig zugedeckt wieder 30 Min ruhen lassen.

Zutaten für den Belag: 1,6 kg Kartoffeln (überwiegend festkochend) Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 600 g Hokkaidokürbis, 2 EL Butter, ger. Muskatnuss, 1 TL Zucker, 6 Eier, 200 g Schmand, 200 g Schlagsahne, 100 g Bergkäse.

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln bzw. hacken. Kürbis entkernen, waschen, in Spalten schneiden, diese in dünne Blättchen hobeln. In Butter 5 Min andünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen. Eier mit Schmand, Sahne und Käse verrühren. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

~~Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) heizen. Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf Blechgröße ausrollen und das Blech damit auslegen. Einen Rand hochziehen. Kartoffeln und Kürbis darauf verteilen. Mit der Eimasse begießen. Kuchen im Ofen auf der unteren Schiene ca. 45 Min backen. Evt. mit Kräutern bestreut servieren.~~

Dazu schmeckt auch ein leckerer Salat aus dem eigenen Garten.

Kartoffel-Speck-Tortillas

Zutaten: 500 g kleine, gekochte Kartoffeln vom Vortag, Fett für das Blech, 12 Scheiben luftgetrockneten Schinken, ½ Bund Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, ½ Zweig frischen Rosmarin, 8 Eier, 60 g Bergkäse.

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ein Muffin-Blech einfetten. Jeweils eine Scheibe Schinken in die Vertiefung legen, damit die Mulde damit ausgekleidet ist. Darauf achten, dass die Fettschicht jeweils oben ist und am Rand überlappt. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden. Mit den Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern und auf den Schinkenscheiben verteilen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Eier mit Salz, Pfeffer und Rosmarin verquirlen. Käse reiben. Eiermix über die Kartoffelmasse gießen, alles mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 20 Min backen.

Kartoffeln auch mal süß

Zutaten: 250 g geriebene Kartoffeln vom Vortag, 200 g Mehl, 1 P Vanillepuddingpulver, ¾ P Backpulver, 125 g Zucker, 1/2 TL Salz, 1 P Vanillezucker, 1 Ei, 80 g weiche Butter, 50 g gehackte Mandeln, 50 g Rosinen.

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und kurz kalt stellen. ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 180-200 Grad 15 Min hellbraun backen. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Kartoffelpyramide

große Ernte auf kleinem Raum

Material:

alle Bretter sollten 0,20 m breit sein

4 Bretter a 1,20 m Länge

4 Bretter a 0,89 m Länge

4 Bretter a 0,62 m Länge

4 Bretter a 0,45 m Länge

4 Bretter a 0,35 m Länge

für jedes Ende 2 Schrauben

Erde zum Befüllen

Säge, Akku-Bohrmaschine, Zollstock, Schreinerwinkel, Bleistift

1. Die Bretter auf das gewünschte Maß zusägen

2. Die Bretter verschrauben, sodass ein Quadrat entsteht. Pro Rahmen immer ein Brett auf die kurze Seite und ein Brett von innen verschrauben. Damit 5 Rahmen mit gleicher Seitenlänge entstehen.

3. Ein Wühlmausdraht im ersten Quadrat verhindert unliebsamen Besuch von unten. Den ersten Rahmen hinlegen und befüllen. Darauf den zweiten Rahmen versetzt auflegen und wiederum befüllen. Fortfahren bis der Turm steht und so aussieht.



4. Die Saatkartoffeln werden wie folgt ausgepflanzt:

Am Besten sind dazu Kartoffeln die bereits einen Austrieb haben. In den unteren Rahmen geben Sie pro Ecke zwei bis drei Kartoffeln möglichst mit dem Trieb nach oben hinein. In die mittleren Rahmen jeweils eine. Ganz oben können Sie zwei bis drei setzen. Kartoffeln sollten angehäufelt werden. Dazu füllen Sie die Quadrate nicht ganz bis zum Rand voll. Zeigt sich das erste Grün ist es Zeit zum anhäufeln. Wir bedecken dazu den Austrieb gänzlich mit Erde. Wenn das Grün wieder zu sehen ist, wiederholen wir den Vorgang noch einmal. Danach überlassen wir den Rest der Natur und helfen in Trockenphasen mit gießen etwas nach. So sieht das Beet im Sommer aus. Durchaus ein attraktiver Blickfang in Ihrem Garten.



Das Ziel sind die dicksten Kartoffeln auf kleinstem Raum zu ernten. Natürlich können Sie auch verschiedene Kartoffelsorten auspflanzen. Das macht die Ernte umso spannender. Im Herbst wenn die Kartoffeln ihr Laub einziehen, wird das Beet bei der Ernte wieder abgebaut und wartet auf den Einsatz im nächsten Jahr. Natürlich kann so ein Beet auch für anderes Gemüse benutzt werden. Dabei ist zu beachten, dass stark wuchernde Pflanzen nach unten gesetzt werden damit alle Gemüsesorten genug Licht und Platz bekommen. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg dabei.

Erdäpfel-Käse-Brotaufstrich

2-3 gekochte, abgekühlte, fein geriebene Kartoffeln, 1 hartgekochtes Ei, 1 rote Paprika, 1 kleine Zwiebel, 3 kleine Gewürzgurken und 1 Schuss Gurkensaft aus dem Glas, 50 g Schinken 3 EL Schmand, 2 TL Salatöl, Salz, Pfeffer

Linsenaufstrich

25 g Zwiebel, 75 g Karotten klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. 75 g rote Linsen, 1 TL Tomatenmark, 250 ml Gemüsebrühe. Linsen mit Tomatenmark verrühren und zum Gemüse geben, Gemüsebrühe dazugeben und alle Zutaten weich kochen, alles mit 1 EL Balsamicoessig und 1 EL Olivenöl pürieren. Mit Pfeffer, Oregano und Majoran abschmecken.

Tomaten-Basilikum-Aufstrich

2 Knoblauchzehen, 5 getrocknete Tomaten in Öl abtropfen lassen, 10 Basilikumblätter zerkleinern, 20 g Tomatenmark, 200 g Schmand, 200 g Frischkäse

Thunfischcreme

300 g Thunfisch aus der Dose im eigenen Saft gut abtropfen lassen. 50 g Kapern, 100 g weiche Butter ½ TL Salz, ½ geriebene Zitronenschale, 1 Prise Pfeffer

Radieschenfrischkäse

1 Bund Radieschen, 1-2 Frühlingszwiebeln, 250 g Frischkäse, 2 EL Creme fraiche, 1 EL Meerrettich im Glas, Salz, Pfeffer

Kartoffeln dippen

Kartoffeln eignen sich bestens zum Dippen mit verschiedenen frischen Dip`s die schnell zubereitet werden und ins Glas gefüllt auch einen Tag vor dem Verzehr hergestellt werden können.

Prinzipiell gilt hier, alle festen Zutaten hacken oder klein schneiden. Danach alles zusammen rühren und in ein Glas füllen. Im Kühlschrank hält es sich einen Tag lang frisch.

Spinat-Nuss Dip

125 g Spinat, 2 EL saure Sahne, 1 TL Majonaise, 1 TL gehackte Walnüsse, Salz, Pfeffer

Rote-Bete-Zimt Dip

Zutaten: 250 g Ricotta, 1 EL Petersilie, 200 g Rote Bete, ¼ Stange Zimt, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Schnittlauch-Möhren Dip

200 g Quark, 4 EL Creme fraiche, Schnittlauch, Möhren und Radieschen in Würfeln, Salz, Pfeffer

Frischkäsetraum

200 g Frischkäse, ½ gewürfelte Paprikaschote, 1 kleine geraspelte Karotte, 50 g Sonnenblumenkerne oder Walnusskerne geröstet und fein gehackt, 1 EL frische Kräuter nach Wahl, Salz, Pfeffer, Curry, 1 TL Zitronensaft