

Rezept

Knusprige Kartoffelschiffchen



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 8 Stück:

4 große Kartoffeln
2 Tomaten
1 grüne Paprika
100 g Crème fraîche

1 Dose Mais
4 Scheiben Cheddar
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, anschließend abkühlen lassen und längs in zwei Hälften schneiden. Mit einem Teelöffel die Kartoffeln aushöhlen, dabei an den Seiten und am Boden einen 1-2 cm dicken Rand stehen lassen. Das ausgekratze Material lässt sich später einfach zu Kartoffelpüree weiterverarbeiten.

Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Mais abtropfen lassen, mit dem Gemüse vermengen und alles mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelschiffchen außen mit Olivenöl bestreichen und etwa 7-10 Minuten mit der ausgehöhlten Seite nach oben auf den heißen Grill legen, bis die Schale schön knusprig ist.

Schiffchen vom Grill nehmen und die Aushöhlung mit je einem Teelöffel Crème fraîche bestreichen. Dann etwa je einen Esslöffel des Gemüse-Gemischs darauf schichten und das Ganze mit einer halben Scheibe Käse bedecken. Nochmal auf den Grill legen, bis der Käse schön zerlaufen ist – wenn vorhanden, den Deckel dafür einfach kurz schließen.

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/396-knusprige-kartoffelschiffchen>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank