

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



INGA PFANNEBECKER

Kartoffeln sind für alles zu haben,

schwärmt Kochbuchautorin Inga Pfannebecker. Egal, ob schickes Gratin, deftige Bratkartoffeln oder exotisches Curry: Kaum ein anderes Lebensmittel lässt sich so vielfältig verwenden wie die nahrhaften Knollen.

Sind Kartoffeln langweilig?

Zugegeben: Die unscheinbaren Knollen sehen weder besonders aufregend aus, noch haben sie einen intensiven Eigengeschmack. Aber genau das ist ihre Stärke: Sie lassen sich unglaublich abwechslungsreich zubereiten und mit allen möglichen anderen Zutaten, Gewürzen und Kräutern kombinieren. So entstehen

nicht nur heiß geliebte Klassiker, wie z. B. Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree, sondern auch immer wieder neue spannende Gerichte.

Worauf kommt es an?

Kartoffelgerichte sind meist unkompliziert, erfordern aber etwas Vorbereitung. Denn egal, was es werden soll: Erst mal müssen die Kartoffeln gegart werden. Das heißt vorher schälen oder hinterher pellen, manchmal ausdampfen, über Nacht auskühlen oder durch die Kartoffelpresse drücken. Soll es abends schnell gehen, kann das ganz schön ausbremsen. Mein Tipp: Erst mal das Rezept gut durchlesen