

Rezept

Kartoffelküken



Das Osterküken steht symbolisch für Fruchtbarkeit und die Entstehung neuen Lebens.

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

Zutaten:

6 Eier	Olivenöl
2 mittelgroße Kartoffeln	Salz
½ Zitrone (Saft)	1 Karotte
½ EL	12 Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen, garen und auskühlen lassen, die Eier ebenfalls hart kochen und auskühlen lassen. Beides kann auch gut am Vortag erledigt werden.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier pellen und in der Mitte vorsichtig im Zickzack aufschneiden. Die Eiweiß-Hälften auseinanderziehen und zur Seite legen, das Eigelb zu den Kartoffeln geben. Den Saft der halben Zitrone und das Olivenöl hinzufügen, nach Belieben salzen und alles zu einer homogenen Masse verkneten.

Aus der Kartoffelmasse werden nun die ovalen Körper für die Küken geformt und jeweils in eine Eiweißhälfte gesteckt. Die andere Hälfte kommt als „Hut“ obendrauf und wird sanft angedrückt. Die Karotte schälen und kleine Schnäbel daraus ausschneiden, diese mittig in die Kartoffelmasse stecken. Zum Schluss bekommen die Küken noch zwei Augen aus Pfefferkörnern. Anrichten lassen sich die Kartoffelküken ganz einfach in einem Salatbett. Fertig!

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/359-osterspecial-kartoffelkueken>

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