

## Presseinformation

### Mit der tollen Knolle in die Grillsaison starten

Drei Mal lecker: Folienkartoffeln, Kartoffelschiffchen und spanische Kartoffelspieße

**Berlin, 2. Juli 2019.** Ob mit Freunden im Park, bei Nachbarn im Schrebergarten oder zu zweit auf dem Balkon: Sommerzeit ist Grillzeit. Dabei wird neben Fleisch oder Fisch auch gegrilltes Gemüse immer beliebter. Besonders schmackhaft sind etwa Kartoffeln. Denn die tolle Knolle eignet sich nicht nur als Beilage, sondern kann sich auch als Hauptakteur auf dem Grill sehen lassen.



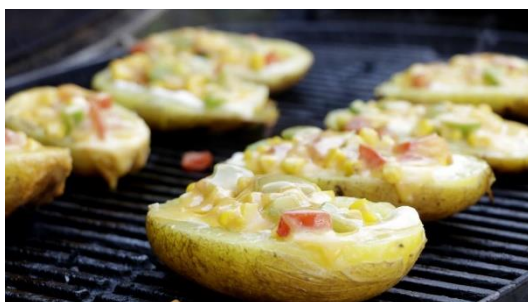
*Mehr als nur eine Beilage: Folienkartoffeln mit Paprikapesto.*

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

#### Der Klassiker: Die Folienkartoffel

Die Folienkartoffel ist ein echter Alleskönner, denn sie schmeckt sowohl Vegetariern als auch Fleischessern, Genießern und Figurbewussten. Zudem ist die Zubereitung ganz einfach: Sie wird in Alufolie gewickelt und anschließend direkt in die Grillglut gegeben. Dort kann sie ihre schmackhaften Aromen entfalten. Je nach Größe braucht die Kartoffel eine halbe bis eine Stunde Garzeit. Wer auf die Folie verzichten möchte, benutzt spezielles Grillpapier oder wickelt die Knolle in mit Öl bepinselte

Maiskolbenblätter. Diese werden anschließend für circa 60 Minuten auf den nicht zu heißen Grill gelegt. Fruchtig-pikant serviert, etwa mit selbstgemachtem Pesto aus Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Chilischoten und Paprika, ist die Folienkartoffel auf jeder Grillparty der Hit.



*Die Kartoffelschiffchen sind ein Genuss für die Augen und den Gaumen.*

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

#### Ahoi mit Kartoffelschiffchen

Heiß geliebt in den USA: „Potato Skins“. Auch hierzulande lassen sich die wunderbar knusprigen Kartoffelhälften leicht auf dem Rost zubereiten. Dafür werden große Kartoffeln erst vorgekocht, anschließend ausgehöhlt und mit Tomaten, Paprika, Crème fraîche, Mais und Cheddar gefüllt auf den Grill gegeben. Dort bleiben sie so lange, bis der Käse schmilzt. Der zerlaufene Cheddar sorgt für einen kräftig-würzigen Geschmack.

## Presseinformation



*Kartoffelspieße mit Chorizo wecken Träume vom Spanienurlaub.*

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

### **¡Viva la patata!**

Wer beim Grillen nicht auf Fleisch verzichten möchte kann die Kartoffel auch hervorragend kombinieren. Und warum sich zwischen Wurst und den schmackhaften Erdäpfeln entscheiden, wenn man beides haben kann? So zum Beispiel bei den spanischen Kartoffelspießen. Mit Knoblauchöl und Meersalz gewürzte Kartoffelscheiben ergänzen hierbei hervorragend die spanische Chorizo. Einfach beides abwechselnd auf einen Spieß stecken, auf dem Grill garen und genießen.

Ein leckeres Rezept für Folienkartoffeln gibt es [hier](#).

Nicht eingewickelt, aber genauso schmackhaft, sind die [knusprigen Kartoffelschiffchen](#).

Wer es gerne schärfer mag, findet ein pikantes Rezept für spanische Kartoffelspieße [hier](#).

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### **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](mailto:heibach@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank