

Rezept

Kartoffel-Sushi



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

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	50 g Gewürzgurken
100 g Quark	50 g Möhren
4 EL Essig	50 g Stangensellerie
4 Noriblätter	Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL Wasabipaste	

Zubereitung:

Die meisten Zutaten bekommt man in jedem Supermarkt. Noriblätter und Wasabi gibt es im gut sortierten Asia-Shop.

Und so einfach wird's gemacht:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser sehr weich garen. Etwas ausdampfen lassen, dann fein pürieren. Die warme Kartoffelmasse mit Quark, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Masse auf den Noriblättern glatt verstreichen, sodass diese zur Hälfte bedeckt sind, anschließend dünn mit Wasabipaste bestreichen.

Gemüse in feine und lange Streifen schneiden und gleichmäßig auf der Kartoffelmasse verteilen. Die Noriblätter behutsam aufrollen, anschließend die Rollen in etwa drei Zentimeter dicke Rädchen schneiden – fertig. Guten Appetit, oder wie man in Japan sagt: „Itadikamisu“.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/knolle-auf-japanisch-kartoffelsushi>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es 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