

Presseinformation

Halloween: Grusel-Snacks mit Kartoffeln

So lassen sich aus der tollen Knolle furchtbar-köstliche Leckereien zubereiten

Berlin, 24. Oktober 2019. Am 31. Oktober 2019 ist es so weit: Dann wird mit grinsenden Kürbisgesichtern, Spinnennetzen und fantasievollen Verkleidungen Halloween zelebriert. Für eine gelungene Halloweenparty ist aber nicht nur die Dekoration, sondern auch das passende Essen entscheidend. Zum Fürchten gut und richtig schmackhaft zeigt sich die Kartoffel auf dem Halloween-Buffer. Wie die schaurig-schönen Rezepte für den gruseligen Partyspaß gelingen, verrät die Kartoffel-Marketing GmbH.

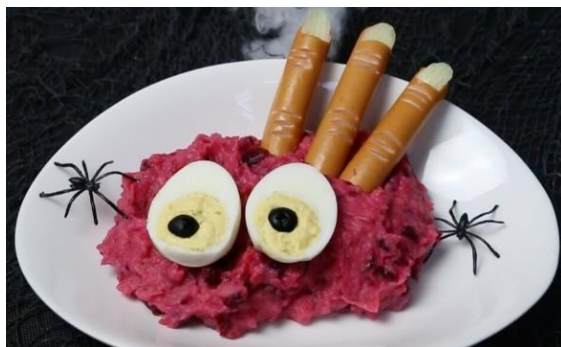


Schrecklich lecker: Mumien in Kartoffel-Särgen.
Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

dient als Verband für die schaurigen Mumien, Olivenringe verleihen ihnen einen leeren Blick. Die schmackhaften Kartoffel-Miniatur-Särge kommen danach wieder in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.

Kartoffel-Mumien: Aus der Kartoffel gestiegen, um verspeist zu werden

Den Geistern ganz nah sind Halloween-Fans mit [knackigen Mumien aus Würstchen, die knusprigen Kartoffel-Särgen entsteigen](#). Die Zubereitung geht ganz ohne Grauen von der Hand: Dafür einfach Kartoffeln halbieren und aushöhlen, dann mit einem Gemisch aus Öl, Salz und Pfeffer bestreichen. Nach 15 Minuten im 200 Grad heißen Ofen werden die Mulden in den Kartoffeln mit Tomatensoße ausgestrichen und mit Knackwürsten gefüllt. Käse in schmalen Streifen



Der schaurige Blick des Monster-Kartoffel-Stampfs fällt am Halloween-Buffer direkt auf.
Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

Blutroter Monsterstampf aus Kartoffeln: Für eine köstliche Schreckensnacht

Garantiert ein Hingucker auf der nächsten Gruselparty ist der [Monsterstampf mit Fingerfood](#). Hierzu ein Püree aus Kartoffeln, Rote-Beete-Würfeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zubereiten. Hart gekochte Eier dienen dem fertigen Stampf als starrende Augen. Dazu das Eigelb entfernen, mit Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer vermischen und wieder in die Eihälften füllen. Aus Oliven Pupillen herstellen und in die Eieraugen setzen.

Presseinformation

Den letzten gruseligen Schauer verleihen dem Gericht Finger aus Würstchen: In die Miniwürstchen einfach mit einem Messer Fingerfalten einritzen und an das Ende Fingernägel aus Zwiebelstücken setzen. Fertig ist das schaurig-leckere Halloween-Mahl.

Die Halloween-Rezepte mit Videoanleitung:

Das vollständige Rezept für die Kartoffel-Mumien gibt es hier:

<https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/548-kartoffel-mumien>.

Wer seine Gäste mit dem gruseligen Kartoffel-Monsterstampf erschrecken möchte, findet das Rezept unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/289-monsterstampf-kartoffelpueree>.

Mehr Informationen, vielseitige Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de. Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen): 1.953

Keywords: Kartoffel, Kartoffeln, Kartoffelpüree, Halloween, Snacks, Buffet, Tipps, Party, Feier

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