

Rezept

Kartoffel-Mumien



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

Zutaten:

6 Kartoffeln	Tomatensoße
Olivenöl	4 dünne Knackwürste
Pfeffer	1 Paket weißer Ziegen-Schnittkäse
Salz	Schwarze Oliven

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Mit einem Eisportionierer die Mitte der Kartoffeln aushöhlen.

Die Kartoffeln erst mit der Schalen-Seite nach unten auf ein großes Backblech legen. Öl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und die Kartoffelinnenseite damit einpinseln. Dann die Kartoffeln umdrehen und die Schale ebenfalls mit Öl bestreichen.

Die Kartoffeln (Schalen-Seite nach oben!) in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

Die Potato-Skins aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann die gruseligen Kartoffel-Särge wenden.

Die Mulde in den gebackenen Kartoffeln mit Tomatensoße ausstreichen, dann die Würste – in entsprechend große Stücke geschnitten – hineinlegen. Den Käse in schmale Streifen schneiden und über den Würsten drapieren. Die Oliven in Ringe schneiden und als Augen auflegen.

Die gruseligen Halloween-Mumien erneut für ca. zehn Minuten in Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist.

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

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