

## Rezept

### Pellkartoffeln mit Salsa Verde



Quelle: DKHV/Markus Basler (bei Verwendung bitte angeben)

#### Zutaten:

800 g kleine festkochende Kartoffeln	1 EL Koriander
1 bis 2 Knoblauchzehen	1 EL Dijon-Senf
Kapern	3 EL Rotweinessig
5 Essiggurken	100 ml Olivenöl
6 Sardellenfilets	Frisch gemahlener Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie	Salz
1 Bund Basilikum	Zitronensaft
1 Handvoll frischer Rucola	

#### Zubereitung:

Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich abbürsten.

Kartoffeln in einen Topf geben. Kaltes Wasser zugeben, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind und salzen. Aufkochen und zugedeckt circa 20-30 Minuten in kochendem Wasser garen.

Während die Kartoffeln kochen, die Salsa Verde zubereiten. Hierzu alle Zutaten sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Senf und Rotweinessig hinzufügen. Das Olivenöl langsam einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und einige Minuten ausdampfen lassen. Zum Pellen die Kartoffeln festhalten und mit einem kleinen Küchenmesser die Schale abziehen.

Die noch warmen Pellkartoffeln gut mit der Salsa Verde vermischen und servieren.

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

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter [www.die-kartoffel.de](http://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](mailto:heibach@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank