

Presseinformation

Lasagne kreativ gedacht: Kartoffeln statt Nudelplatten

Ofengericht als Seelenwärmer für kalte Tage – Kartoffeln liefern viel Vitamin C – Rezept für Kartoffel-Auberginenlasagne mit Ricotta

Berlin, 8. Oktober 2020. An kalten Herbsttagen ist die Küche für manche der schönste Ort: ein warmer Platz mit vielen kulinarischen Möglichkeiten. Während der Ofen bei sommerlicher Hitze eher pausiert, kommt er im Herbst und Winter so richtig auf Hochtouren. Egal, was am Ende brutzelnd aus der Röhre kommt: Heiße Ofengerichte – zum Beispiel mit Kartoffeln – wärmen auch von innen. Warum Erdäpfel eine lohnenswerte und besonders vitaminreiche Alternative für klassische Lasagneplatten sind und wie sich eine Kartoffel-Auberginenlasagne mit Ricotta zubereiten lässt, verraten die Experten der Kartoffel-Marketing GmbH.



Kartoffeln, Auberginen, Tomaten und Ricotta vereinen sich im Ofen zu einer schmackhaften Lasagne der etwas anderen Art. Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Geschmackliche Variation

Ihren Ursprung soll sie in Italien haben, heute ist sie auf der ganzen Welt zu Hause: die Lasagne. Das beliebte Ofengericht eignet sich als Familienessen oder für die größere Gästerunde und schmeckt auch aufgewärmt am nächsten Tag noch lecker. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Die Lasagne ist für viele immer noch das klassische Nudelgericht mit Hackfleischsoße. Ich kann nur empfehlen, einmal davon abzuweichen, die Lasagneplatten durch Kartoffeln zu ersetzen und das Ganze mit Gemüse zu mischen. Die tolle Knolle liefert

viel hochwertiges Eiweiß und Vitamin C, komplexe Kohlenhydrate und wenig Fett. Auch geschmacklich eignet sie sich wunderbar für ein Ofengericht.“

Heiß aus dem Ofen: Kartoffel-Auberginenlasagne mit Ricotta

Für die schmackhafte Kartoffellasagne werden rohe, festkochende Kartoffeln einfach in kleine, plattenartige Scheiben geschnitten. Die Füllung besteht aus Tomaten, die in einem Topf mit Knoblauch und Olivenöl gemischt werden. In einer weiteren Schüssel entsteht die Sauce aus Petersilie, Basilikum, Parmesan, Ricotta und Eiern. Gewaschene Auberginen werden anschließend in längliche Scheiben geschnitten und mit Olivenöl beträufelt. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Ofenblech garen sie etwa 25 Minuten, bevor sie zur Seite gestellt werden. Nach etwa 15 Minuten sollten die Auberginenscheiben gewendet werden. So sind sie beidseitig goldbraun und stellenweise knusprig. Sobald alle Bestandteile der Lasagne zubereitet sind, können die Zutaten in einer Auflaufform geschichtet werden. Anschließend kommt das Gericht für etwa 60 Minuten in den vorgeheizten Ofen und wird nach rund der Hälfte der Garzeit mit Mozzarella bestreut. Die Lasagne

Presseinformation

ist fertig, wenn sie vor Hitze blubbert, die Kartoffelscheiben vollständig gar sind und die Ricottaschicht gestockt ist. Einen guten Hinweis auf die Garzeit liefert auch der Käse, der vollständig geschmolzen und an einigen Stellen appetitlich braun sein sollte.

Wer die Kartoffel-Auberginenlasagne mit Ricotta im Ofen zubereiten möchte, findet das Rezept inklusive Videoanleitung hier: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-auberginenlasagne-mit-ricotta>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de
Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)
Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.598

Keywords: Kartoffel, tolle Knolle, Aubergine, Lasagne, Ricotta, Ofengericht, Rezept, Tipp, Winter

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

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 Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank