

## Presseinformation

### Putzige Kartoffel-Hasen zum Osterfest

Warum bringt der Hase die Ostereier? Niedliche und einfache Rezeptidee für kleine und große Osterhasen-Fans



*Niedlich und schnell gemacht: Kartoffel-Haschen sind eine Augenweide für jede Ostertafel und lassen nicht nur Kinderherzen höherschlagen. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

**Berlin, 20. Januar 2022. Ei und Hase: zwei Symbole, die zu Ostern nicht wegzudenken sind. Als Zeichen für neues Leben kommt dem Ei im Christentum eine bedeutsame Rolle zu. Rot eingefärbt wurde es im Mittelalter zum Sinnbild für das Blutvergießen Christi. Die Tradition des Eierfärbens ist bis heute geblieben. Wer diesen Job übernimmt? Der Osterhase! Er hat sich gegen harte Konkurrenz durchgesetzt und wird als Dankeschön zu Ostern in vielfältigen Varianten zubereitet und anschließend verspeist. Als schnell zubereiteter Kartoffel-Hase an einem fluffigen Kräuterquark-Bett entzückt er besonders Kinder und schmeckt nach der aufregenden Ostereiersuche noch einmal so gut.**

### Die Idealbesetzung zu Ostern

Der Hase war nicht schon immer die Nummer eins an Ostern. Fuchs, Storch und Kuckuck – zahlreiche Tierarten lagen in den vergangenen Jahrhunderten im Rennen um den Status als Symboltier. Im 19. Jahrhundert schließlich setzte sich der Hase durch. Fruchtbarkeit und sein Verhalten in freier Natur machten ihn letztlich zur Idealbesetzung: Still an einer Stelle verharrend hoppelt der Hase erst davon, wenn Gefahr droht. Sieht das nicht so aus, als habe er in dieser Zeit ein Ei versteckt?

Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Ob aus Schokolade, als Kuchen oder Brot – in zahlreichen Rezepturen kommt der Hase heute traditionell auf den Ostertisch. Eine herzhaft und besonders schnell gemachte Variante für die Ostertafel sind Kartoffel-Hasen an Kräuterquark. Dank ihrer originellen Optik sind die knolligen Tierchen vor allem auch bei Kindern beliebt.“

### Wenn der Kartoffel-Hase zum Kräuterquark-Bett hoppelt

Um die lustigen Kartoffel-Hasen zuzubereiten, den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vier große vorwiegend festkochende Kartoffeln waschen und von vorne nach hinten mit einem scharfen Messer in Abständen von etwa fünf Millimetern zu drei Vierteln einschneiden. Die Knollen sollten noch gut zusammenhalten. Die Kartoffeln auf das Backblech setzen und mit Butter bestreichen.

## Presseinformation

Die Kartoffeln mit Salz bestreuen und etwa 45 Minuten im Ofen backen. Achtung: Je kleiner die Kartoffeln sind, desto kürzer die Garzeit. Bei größeren Kartoffeln muss die Backzeit entsprechend verlängert werden.

Während die Kartoffeln backen, einige Salbeiblätter vom Stiel abtrennen, unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen sowie eine kleine Karotte waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben jeweils vier Dreiecke ausschneiden. Die Dreiecke dienen als Nasen der Kartoffel-Hasen, die Karottenscheiben als Blumen. Auf die Vorderseite der Kartoffeln mit einem Zahnstocher ein Loch stechen und vorsichtig ein Karottenstück in das Loch drücken. Für die Kaninchenohren jeweils zwei gleichgroße Salbeiblätter in einen der vorderen Zwischenräume setzen.

Auf vier Tellern jeweils einen gleichgroßen Klecks aus Kräuterquark anrichten und je ein Kartoffel-Häschen daneben setzen und mit den Karotten-Blumen und ein paar Schnittlauch-Halmen dekorieren. Guten Appetit!

**Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es hier:** <https://die-kartoffel.de/kartoffel-hasen/>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: [www.die-kartoffel.de](http://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):** 3.190

**Keywords:** Kartoffeln, Kartoffel-Hase, Ostern, Osterei, Osterhase, Osterbrunch, Rezeptidee, Kinder

Weitere Pressemitteilungen zur Kartoffel finden sich hier: [www.kartoffelmarketing.de/presse](http://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](mailto:fischer@agentur05.de)

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank