



Kartoffel-Gerichte

September 2023


**BODEN
SCHÄTZE**
Jahr der Kartoffel

REGINA

Regionale Innovationsagentur
Landkreis Neumarkt i.d.OPf.

Gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

Regina GmbH

Dr.-Grundler-Str. 5a | 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Telefon 09181 / 50929 | www.reginagmbh.de



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Amberg-Neumarkt i.d.OPf.



Regionalmanagement
Bayern

Mehr Infos auf
www.reginagmbh.de

Bayerischer Erdäpfelkäs'

(5 Portionen)

- 12 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Becher saure Sahne
- 2 Becher süße Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Salz
- 1TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

- Kartoffeln mit Schale kochen und gut auskühlen lassen (etwa 5 Stunden)
- kalte Kartoffeln schälen und durch eine grobe Reibe aufreiben
- Gewürfelte Zwiebel dazugeben und mit saurer und süßer Sahne zu einer streichfähigen Masse verrühren
- Fein geschnittenen Schnittlauch untermischen.
- Frisch gemahlener Pfeffer drauf
- etwa 30 Minuten ziehen lassen

Kartoffelmaultaschen mit Zwetschgen

1kg	Kartoffeln
	Salz
1	Ei
150-300g	Mehl
500-750g	Zwetschgen
	Zucker
	Zimt
	Butter zum bestreichen

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und dämpfen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen
- Kartoffelteig zubereiten, in 6-8 gleiche Stücke teilen und 1/2cm dick ausrollen.
- Mit Butter bestreichen und mit Zwetschgen belegen, zuckern

Kartoffelmaultaschen mit Zwetschgen

- Maultasche zusammenrollen und in eine gefettete Form geben, bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen
- Sind die Zwetschgen zu saftig, den Teig mit Semmelbröseln bestreuen.



Kartoffelpizza

Teig:

1,2kg	Kartoffeln
2	Zwiebeln
8EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
8	Stiele Thymian
180g	Bergkäse
	Salz, Pfeffer
500g	Tomaten
2	Bund Rucola
4TL	Zitronensaft

Zubereitung:

- Kartoffeln und Zwiebeln schälen, raspeln und mit 2 EL öl mischen.
- Knoblauch und Thymian fein hacken und mit der Hälfte des Käses untermischen.
- Kartoffelmischung salzen und pfeffern, und gleichmäßig auf einem mit Backblech belegten Blech verteilen.
- im heißen Ofen bei Ober-Unterhitze 200 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Minuten backen

Kartoffelpizza

- Tomaten in Scheiben schneiden, auf der Pizza verteilen, salzen und pfeffern, mit restlichem Käse bestreuen und
 - weitere 10 Minuten backen
 - Rucola putzen und waschen mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen
 - Rucola auf die fertige Pizza geben und servieren



Kartoffel-Gnocchi

„Denglsteckerla“

1kg Kartoffeln
500g Mehl
100g Hartweizengrieß
Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen und heiß schälen, warm durch die Presse drücken; sofort salzen
- mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten (bei Bedarf etwas Mehl zugeben)
- Teig etwas ruhen lassen.
- Gnocchi formen und im siedenden Salzwasser 2-3 Minuten ziehen lassen



Kontakt

REGINA GmbH
Regionalmanagement

Sandra Foistner
Projektmanagement

 09181 / 50 92 914

 foistner@reginagmbh.de



Mehr Infos unter
www.reginagmbh.de/bodenschaeetze



QR-Code
scannen und
informieren!



Rezepte und Fotos: Eva Zitzelsberger

„Bodenschätze“ ist ein Projekt der

REGINA GmbH

Dr.-Grundler-Str. 5a 92318 Neumarkt i.d.OPf.

Fon 09181 / 50 92 90 mail info@reginagmbh.de

www.reginagmbh.de



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement
Bayern