

ÖKOST



Ökologische
Kostbarkeiten



Rezepte mit Bio-Bratkartoffeln

Kartoffelgratin klassisch

Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüberggeben. Mit geriebenem Käse und Butterflocken bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Buntes Kartoffelgratin

Gewürfelte Paprika und Spinat in einer Pfanne andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Speck und Zwiebeln fein würfeln, anbraten, darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Auberginen-Gratin

Auberginenscheiben in einer Pfanne anbraten. Abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Knoblauch fein würfeln, in Butter andünsten, mit passierten Tomaten vermengen und darüberggeben. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Champignon-Gratin

Champignons in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Milch oder Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und darüberggeben. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Zucchini-Tomaten-Gratin

Zucchini- und Tomatenscheiben abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Eigelb und Sahne verquirlen, zusammen mit gewürfeltem Speck darüberggeben, und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen. Mit geriebenem Käse bestreuen, und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Lauch-Hackfleisch-Gratin

Lauch in Scheiben schneiden. Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Sahne, Ketchup, Salz, Pfeffer, Chili, Majoran, Thymian, Petersilie und Schnittlauch kräftig würzen. Abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben und Lauch in eine gefettete Auflaufform schichten, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Bauernfrühstück

Speck und Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne anbraten. Garkartoffeln in Scheiben zugeben und mitbräunen. Eier und Milch (pro Ei einen EL Milch oder Sahne) mit Salz, Pfeffer, Paprika, Schinkenwürfel und Muskatnuss vermengen. Masse über die Kartoffeln geben und ca. 10 Minuten stocken lassen.

Kartoffeltortilla

Garkartoffeln in Scheiben in einer Pfanne anbraten. Gehackte Zwiebeln und Peperoni (rot, grün) mitdünsten. Eier mit Salz verquirlen, über die Kartoffeln geben und stocken lassen. Beide Seiten goldgelb braten.

Variation: Einige Esslöffel Spinat beigeben

Kartoffelpizza

Für den Pizzaboden Hefeteig vorbereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Zutaten nach Wunsch (Tomaten, Champignons, Schinken...) und Garkartoffeln in Scheiben gleichmäßig darauf verteilen. Mit Öl bestreichen, nach Belieben würzen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.