



**Gartenrezept der Saison: Winter
KARTOFFEL-Menü:**



**Erdäpfel-Zeller Suppe, Ofenerdäpfel mit Schinken und Lauch,
Kartoffel-Topfen-Muffins**

Vorspeise: Kartoffel-Zeller-Suppe

Zutaten

½ kg mehliges Kartoffel, z.B. Sorte
'Bintje'
150 g Knollensellerie
1 große Zwiebel

1 EL Butter
Thymian
600 ml Wasser oder Gemüsesuppe
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffel und Knollensellerie in kleine Würfel, Zwiebeln klein schneiden.

Im Suppentopf die Butter zerlassen und Zwiebeln kurz anschwitzen.

Die Zeller- und Kartoffelwürfel sowie den Thymian beimengen, mit Gemüsesuppe oder Wasser aufgießen und 20 Minuten kochen lassen.

Weich gekochtes Gemüse pürieren, Suppe salzen und pfeffern.

Die Suppe mit einem Löffel Schlagobers und frisch gerissenem Kren dekorieren.





**Gartenrezept der Saison: Winter
KARTOFFEL-Menü:**



**Erdäpfel-Zeller Suppe, Ofenerdäpfel mit Schinken und Lauch,
Kartoffel-Topfen-Muffins**

Hauptspeise: Ofenkartoffeln mit Schinken und Lauch

Zutaten

1 kg Kartoffeln, z.B. Sorte 'Ditta' oder
'Blaue St. Galler'
1 TL Olivenöl
100 g Schinken

1 Stange Lauch (Porree) aus dem
Garten
100 g Hartkäse, z.B. Emmentaler
3 EL Sauerrahm
Petersilie aus dem Garten
Petersilie

Zubereitung

Kartoffeln nach dem Waschen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (der Länge nach), auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen.

Salzen & pfeffern, Erdäpfel mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 20 Minuten garen.

Lauch waschen, in Ringe schneiden und mit geschnittenem Schinken vermengen.

Geriebenen Käse mit Rahm vermischen und Schinken beimengen. Diese Masse auf die Kartoffeln streichen und weitere 10 Minuten im Rohr backen.

Mit Petersilie garnieren.

Dessert: Kartoffel-Topfen-Muffins

Zutaten (12 Stück)

¼ kg mehliges Kartoffel (z.B.: Augusta,
Bintje)
50 g Mehl
4 EL Zucker
2 Eidotter

Salz
80 g Zucker
250 g Topfen
150 g Heidelbeeren oder Himbeeren
1 EL Semmelbrösel
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln schälen und pressen (Erdäpfelpresse). Gemeinsam mit Mehl, Zucker, einem Dotter und Salz zu einem Teig kneten. Diesen ½ Stunde kühl stellen.

Einen Dotter mit Zucker schaum rühren, Topfen einrühren und Beeren unterheben.

Muffinförmchen einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen und Muffinförmchen damit auslegen. Beerenmasse einfüllen.

Bei 200°C ca. 25 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

