

**ÖKOST**



*Ökologische  
Kostbarkeiten*



## *Rezepte mit Bio-Garkartoffeln*

### ***Kartoffelgulasch***

Garkartoffeln, Paprika, Tomaten, Speck und Zwiebeln würfeln. Knoblauch fein hacken und Lauch in Scheiben schneiden. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Garkartoffeln zugeben und mitbräunen. Restliches Gemüse beimengen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Paprika und Kümmel würzen. Mit etwas Brühe aufgießen und 15 – 20 Minuten schmoren lassen. Etwas Essig und Schmand unterrühren; mit gehackter Petersilie servieren.

### ***Pikante Kartoffeln vom Blech***

Garkartoffeln nach Belieben würzen (z. B. Pommes frites Gewürz, Rosmarin) und auf einem mit Öl bestrichenem Backblech verteilen. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen und mit Kräuterquark servieren. Variation: Speck und Zwiebeln oder Sesam darübergeben