

14.06.2012 - 10:20 Uhr

Agata & Co. aus heimischen Furchen sind endlich da



Bern (ots) -

Nun sind sie da: Agata, Annabelle, Lady Felicia und Lady Christl. Junges Gemüse zwar, aber fernab von weiblichen Fussballfans in Euro- 2012-Fankurven. Agata & Co. kommen aus heimischen Furchen: Frühkartoffel eben. Ende Februar gepflanzt, wuchsen sie im warmen März sehr rasch heran, wurden in den relativ kühlen Apriltagen etwas abgebremst. Fanden dann aber dank ausreichend Niederschlägen etwas später als letztes Jahr zu nicht minderer, ja sogar ausgezeichnete Qualität.

Schweizer Frühkartoffeln werden nicht nur nach strengen ökologischen Richtlinien produziert, die erntefrische Ware in bester Qualität ist auch dank kurzen Transportwegen - woran nicht zuletzt auch die Umwelt ihre Freude hat - innert kürzester Zeit im Laden verfügbar.

Ob als Frühkartoffel-Delikatesse in der braunen Verpackung im Laden oder als klassische festkochende Kartoffel im grünen Beutel - frisch geerntet schmecken sie am besten! Sie sind besonders zart und fein im Geschmack - ideal für leichte, leckere Kartoffelgerichte an heißen EM-Tagen. Sie werden frisch geerntet gegessen und brauchen dank der hauchdünnen Schale nicht geschält zu werden. Und es ist drin, was nicht unbedingt drauf steht: Eine Portion Frühkartoffeln enthält viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe, jedoch 5mal weniger Kalorien als zum Beispiel Reis oder Nudeln.

Rezept zu Bild:

Waadtländer Frühkartoffel Spiess für 4 Personen

Zutaten

16 Frühkartoffeln

1 Waadtländer Saucisson (dünne Wurst)

100 g Speckscheiben

3 Zwiebeln

Speiseöl, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser kochen bis die Kartoffeln garsind. Abgiessen, ausdämpfen und mit der Schale halbieren. Die gekochte Saucissonin Scheiben schneiden. Abwechselnd Saucisson, Kartoffeln und Speck an denSpieß stecken und leicht würzen. In einer Bratpfanne mit Speiseöl von allen Seitenlangsam goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Bratfett knusprig braun braten. Den Spieß auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die knusprigen Zwiebeln darüberteilen und mit Petersilie bestreuen.

Tipps

Zu diesem Gericht passt Tomatensalat.

Kontakt:

swisspatat

Ernst König

Tel.: +41/31/385'36'50

E-Mail: koenig@swisspatat.ch

Medieninhalte



Schweizer Frühkartoffeln - die erntefrische Ware - besonders zart und fein im Geschmack. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/swisspatat"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100052168/100720105> abgerufen werden.