

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Rosmarinkartoffeln

Nicht nur die Landwirtschaft im Großen, auch wir Kleingärtner haben mit Ernteeinbußen zu kämpfen. Eigentlich würde ich zu diesem Zeitpunkt ein Rezept für die Verwertung der Massen Zucchini vorschlagen, doch....

Nun wird es wohl ein Tipp werden was man mit den Minikartoffeln anstellen kann. Schälen? Nee und als „Schweinekartoffeln“ geht auch nicht. Schließlich will man doch selbst was von seiner bisschen Ernte haben. Versucht´s doch mal damit:

In einer Schüssel etwas Mehl mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern mischen, die gewaschenen, feuchten Kartoffeln hineingeben, kräftig schütteln bis alles bemehlt ist, das überschüssige Mehl absieben, Kartoffeln auf ein geöltes Blech geben und ab in den Ofen bei großer Hitze ca. 30-45 min backen. Mit auf das Blech können Rosmarinzweige, schwarze Oliven sowie frische oder eingelegte Tomaten. Lecker dazu ist Zaziki oder Sour Cream.

Autor: Katrin Keiner