

Papas Colombianas

Gunda



unsere Rezepte

- mehlig kochende Qualitätsspeise
- stabile Speisequalität auch im Frühjahr
- keine Dunklung nach dem Kochen
- vielseitig zu verwenden



einfach
pikant



Papas Colombianas

(Kartoffeln mit Tomaten-Käse-Soße)

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln **Sorte Gunda**
- 3 große Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 200 g Allgäuer Emmentaler
- 20 g Butter
- 1/8 l Milch
- Salz und Pfeffer
- 1/8 TI Kreuzkümmel (Cumin)
- 1/2 TI Chillipulver

Zubereitung

Pellkartoffeln kochen, pellen, in Hälften schneiden und warm stellen. Inzwischen aus den Tomaten den Stielansatz ausschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, die Schale abziehen, halbieren, die Kerne entfernen und die Früchte würfeln.

Den Käse reiben. Die Zwiebeln fein würfeln, in der Pfanne in Butter goldgelb andünsten, Tomatenwürfel dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen. Milch, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chillipulver und Salz hinzufügen, den geriebenen Käse unterziehen und so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Nicht kochen lassen!

Eine flache Schüssel mit Butter einfetten, Kartoffeln darin anrichten. Die heiße, dicke Tomaten-Käse-Soße drüber gießen und sofort servieren.

Dazu passt Gegrilltes oder Kurzgebratenes.

Guten Appetit!



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz