

Simone

Qualitäts-Speisekartoffel



wohlschmeckende Gaumenfreude

hält Speisequalität bis ins Frühjahr

die Fleischfarbe bleibt auch nach dem Kochen rein

dünne Schale, flache Augen (**schnell zu schälen**)

Kochrezept
umseitig



einfach



Bratkartoffel-Würfel

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln **Sorte Simone**
- 1 El Butter
- 4 El Öl
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt in Presse
- 1 El gehackter Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, einmal waschen und auf Küchentuch abtropfen. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffeln dazu geben. Knoblauch und Salz mit einem Messer zerreiben und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze zunächst 10 Minuten bei geschlossenem Deckel anbraten, dabei ab und zu wenden. Pfeffern und in der offenen Pfanne noch ca. 15 Minuten rösten. In den letzten fünf Minuten mit Thymian abschmecken.

Bratkartoffel-Würfel-Gambria schmecken besonders gut, wenn man sie mit Speck zubereitet. Die Speckwürfel werden in Öl oder Schmalz hellgelb gedünstet, nach dem Auslassen aus der Pfanne genommen und erst zum Schluß wieder zugefügt.



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