

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Band: 57 (2000)
Heft: 10: Man ist so alt, wie man sich fühlt

Rubrik: Auf dem Speiseplan

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Internationale Kartoffelgerichte

Spanien: Tortilla

650 g festkochende Kartoffeln
2 mittlere Zwiebeln
5 Eier, 8 EL Olivenöl
Trocomare, 1 EL Kapern zum Garnieren

Geschälte Kartoffeln in 15 Minuten bissfest kochen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden, in zwei Esslöffeln Olivenöl dünsten und aus der Pfanne nehmen. Drei Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen, und die Kartoffeln darin leicht anbraten. Mit Trocomare würzen, abkühlen lassen. Eier verquirlen, mit Trocomare würzen, Kartoffeln und Zwiebelringe hinzufügen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffel-Eier-Masse 5 Minuten darin braten, zum Wenden einen Teller benutzen und auf der anderen Seite fertig braten. Mit den Kapern garnieren. Schmeckt warm oder kalt sehr gut mit frischem Gemüse oder Salat.

Italien: Kartoffel-Lauch-Gorgonzola-Suppe

500 g geputzter Lauch
500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Liter Plantaforce-Gemüsebrühe
2 EL Butter, 1 Bund glatte Petersilie
150 g Gorgonzola
3 EL Zitronensaft, Pfeffer, Herbamare
Gehackte Walnüsse zum Garnieren

Lauch in Ringe schneiden, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem grossen Topf erhitzen, Kartoffeln und Lauch darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgiessen, bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten kochen lassen. Gorgonzola in Würfel schneiden. Vor dem Servieren den Käse in die Suppe rühren und schmelzen lassen. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Herbamare abschmecken. Die gehackte Petersilie unterheben und mit den Walnüssen bestreuen.

USA: Baked potatoes

4 mehlig kochende Kartoffeln (à 300 g)
200 g Crème fraîche
Herbamare, 1 Bund Schnittlauch

Kartoffeln waschen und in der Schale 15 Minuten vorkochen. Anschliessend in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 Minuten backen. Crème fraîche mit Herbamare verrühren. Die garen Kartoffeln an der Oberseite kreuzweise einritzen und leicht auseinanderdrücken. Crème fraîche auf die Kartoffeln geben, mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Österreich: Zwetschgenknödel

1 kg frisch gekochte, mehlig Kartoffeln
150 g leicht ausgesiebt Vollkornmehl
2 Eier, Salz, 1 Prise Muskatnuss
3 EL zerlassene Butter
20 entsteinte Zwetschgen
Nussfüllung: 100 g fein geriebene Haselnüsse
3 EL Rohrzucker mit 1 TL Zimt vermischt
70 g heisse Butter zum Übergiessen

Die noch heissen Kartoffeln schälen und sofort durch die Presse drücken, etwas auskühlen lassen. Mehl, Eier, Gewürze und die abgekühlte Butter unter die Kartoffelmasse mischen. Eine Rolle mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimetern formen. Scheiben von einem Zentimeter Dicke abschneiden. Die entsteinten Zwetschgen mit einem halben Teelöffel Nussmischung füllen, in eine Teigscheibe einhüllen. Die Knödel in leichtem Salzwasser 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. 70 Gramm Butter erhitzen, mit der restlichen Nussmischung verrühren und über die fertigen Knödel geben. Mit Zwetschgenkompott reichen. • MH

Die Rezepte sind für 4 Portionen berechnet.