

Die Frühkartoffeln kommen nun wieder aus der Schweiz!

Die Frühkartoffeln werden nun auf den Schweizer Feldern geerntet und liegen frisch im Laden bereit. Die zarten Knollen schmecken köstlich und eignen sich für viele Gerichte.

Dank verschiedenen Sorten und sorgfältiger Lagerung sind Kartoffeln in der Schweiz meist das ganze Jahr aus einheimischer Produktion erhältlich. Die butterzarten frühen Knollen der neuen Ernte bilden jedoch den kulinarischen Höhepunkt des Kartoffeljahres und stammen nun endlich von den hiesigen Feldern. Diese Schweizer Frühchen haben im Gegensatz zu ihren ausländischen Kollegen nur kurze Transportwege hinter sich und passen zum Trend des regionalen Genusses. Das Warten hat sich auf jeden Fall gelohnt!

Die Frühkartoffeln sind ideal für die schnelle Küche: Dank ihrer zarten Haut müssen sie nicht geschält werden und sie sind rasch gar. Die feinen Knollen können auf vielseitige Weise zubereitet werden; einzig als Kartoffelstock oder Gnocchi eignen sie sich nicht. Da nun endlich wieder Grillpartys und Picknicks mit Freunden erlaubt sind, empfehlen wir unsere passenden Rezepte auf kartoffel.ch. Dort gibt es bei einem [Wettbewerb](#) auch tolle Preise zu gewinnen.

Wissenswertes zu den Frühkartoffeln

159 Produzenten haben sich in der Schweiz auf den Frühkartoffelanbau spezialisiert. Die Anbaufläche der zarten Knollen beträgt rund 450 ha, das entspricht 630 Fussballfeldern und knapp 5% der Schweizer Speisekartoffelfläche. Die Hauptanbaugebiete liegen im Berner-Seeland, der Genferseeregion und der Nordostschweiz.

Frühkartoffel Veggie-Warp

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten, 25 Minuten backen, für 4 Personen

Zutaten schnelle Zwiebel-Pickles

1 rote Zwiebel
60 ml Apfel- oder Weissweinessig
2 EL Zucker
½ TL Salz
120 ml Wasser

Zutaten Kartoffeln

800 g Frühkartoffeln
2 EL Rapsöl
¼ TL Kreuzkümmel gemahlen
¼ TL Kurkuma
½ TL Salz

Zutaten Sauce

½ Bund Minze
200 g Naturejoghurt
1 EL Tahina
1 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Zutaten Wraps

4 Fladenbrote oder Weizen Tortillas
80 g Salat, z.B. Baby Leafs
½ Gurke, in Scheiben geschnitten
½ Bund Radieschen, in Scheiben

1. Zubereitung schnelle Zwiebel-Pickles

Den Essig mit dem Zucker, Salz und Wasser verrühren. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, zum Essig geben und bis zum Servieren ziehen lassen.

2. Zubereitung Frühkartoffeln

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Frühkartoffeln der Länge nach halbieren oder vierteln. Mit dem Öl sowie den Gewürzen vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten goldgelb rösten.

3. Zubereitung Sauce

Die Minze fein hacken, mit den restlichen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zubereitung Wrap

Die Fladenbrote im Ofen oder der Bratpfanne erwärmen. Zum Servieren mit Salat, Kartoffeln, Gemüse, Pickels und Joghurtsauce belegen, Fladenbrote einschlagen und aufrollen.

