

Medienmitteilung vom 11. Juni 2018



Postfach, CH-3001 Bern
Fon 031 385 36 50, Fax 031 385 36 58
www.swisspatat.ch, info@swisspatat.ch

Die Schweizer Frühkartoffeln sind spitze – die Schweizer Fussballer auch?

Zum Start der Fussball-WM sind die Schweizer Frühkartoffeln überall erhältlich. Die zarten Knollen sind nicht nur gesund, sondern schmecken auch köstlich.

Lady Christl, Agata und Annabelle wuchsen dieses Jahr dank des warmen Wetters besonders schnell. Ob die Schweizer Fussballnationalmannschaft dieses Tempo mithalten kann, wird sich zeigen. Die Kartoffel-Damen sind auf jeden Fall bereit und für jede Küche geeignet. Dank ihrer zarten Haut müssen sie nicht gerüstet werden; sie sind somit rasch zubereitet und schmecken immer köstlich. Die Frühkartoffeln enthalten viele Mineralstoffe, viel Wasser und wenig Stärke. Sie sind die perfekte Verpflegung vor, während oder nach dem WM-Spiel. Unten finden Sie ein Rezept, das einfach und schnell zubereitet werden kann.

Bei uns können übrigens auch Fussballmuffel gewinnen: Nehmen Sie teil am Wettbewerb auf www.kartoffel.ch und profitieren Sie von unseren Aktionen an den Bahnhöfen Lausanne (13. Juni), Zürich (14. Juni) und Bern (15. Juni). Kommen Sie am Nachmittag vorbei und erhalten Sie eine Röstischaufel und einen Rezeptflyer mit neuen Trend-Rezepten. Weitere Infos und mehr Rezepte finden Sie auf www.kartoffel.ch.

Wissenswertes zu den Frühkartoffeln

161 Produzenten haben sich in der Schweiz auf den Frühkartoffelanbau spezialisiert. Die Anbaufläche der zarten Knollen beträgt rund 380 ha. Die Hauptanbaugebiete liegen im Berner-Seeland, der Genferseeregion und der Nordostschweiz.

Kontakt: **swisspatat**, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 385 36 50, info@swisspatat.ch

Frühlingseintopf

4 Portionen

Zutaten

500 g	Erbsen
150 g	Kefen
1	Kohlrabi
750 g	Frühkartoffeln
3 Zweige	Rosmarin
0,5 dl	HOLL-Rapsöl
etwas	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Gemüse rüsten. Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln der Länge nach achteln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Alles zusammen im heissen HOLL-Rapsöl kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt auf kleinem Feuer 5 Minuten dünsten.

Von Zeit zu Zeit umrühren. Deckel entfernen, bei grösserer Hitze während 10 Minuten fertig braten.