

Endlich: Die Schweizer Frühkartoffeln sind da!

Die nächsten Wochen werden dank der Fussball WM bestimmt für sportliche Höhenflüge sorgen. Doch auch in kulinarischer Hinsicht erwarten die Schweizerinnen und Schweizer ganz besondere Leckerbissen: die Ernte der Schweizer Frühkartoffeln hat begonnen!

Frisch, zart & aus heimischem Boden

Nach einem langen Winter und einem nasskalten Frühjahr sind die Schweizer Frühkartoffeln zwar etwas später als in anderen Jahren, jedoch genau pünktlich zur Fussball WM erntereif. Erst Anfang März gepflanzt sind sie bereits nach nur 3 Monaten Kulturdauer konsumreif. Da erstaunt es nicht, dass Schweizer Frühkartoffeln ganz besonders zart sind und sich viele Konsumenten bereits seit Wochen auf den Erntestart freuen! Schweizer Frühkartoffeln werden nach strengen ökologischen Richtlinien produziert und sind dank kurzen Transportwegen sofort vom Feld im Laden. Dadurch wird der Umwelt Sorge getragen und Konsumentinnen und Konsumenten profitieren erst noch von erntefrischer Ware in bester Qualität!

Gschwellti, Bratkartoffeln oder doch lieber Kartoffelsalat?

Die Schweizer Frühkartoffeln mit klingenden Namen wie Lady Felicia, Lady Christl, Agata oder Annabelle lassen sich im Nu für unzählige Gerichte verwenden, denn sie brauchen dank der hauchdünnen und zarten Schale nicht geschält zu werden. Ob gebraten, im Dampf gegart oder als Salat - Schweizer Frühkartoffeln sind ein besonderer Genuss und ideal für eine gesunde Ernährung: 100 Gramm enthalten viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe, aber nur 0,2 Gramm Fett!

Leckere Kartoffelrezepte und viele weitere Informationen über die tolle Knolle finden Sie auf www.kartoffel.ch. En Guete!

Frühkartoffelsalat an Senfsauce

4 Portionen

Zutaten

Salat:

800 g Frühkartoffeln

3 Frühlingszwiebeln

8 Cornichons

150 g Schinkenwürfeli

3 EL Kapern oder ca. 12 Kapernäpfel

Sauce:

4 EL Rotweinessig

1 EL grobkörniger Senf

6 EL Öl, zum Beispiel Baumnussöl

1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und weich garen. Inzwischen Frühlingszwiebeln samt Grün in Ringe, Cornichons in Stäbchen schneiden. Saucenzutaten verrühren. Frühkartoffeln nach Belieben geschält oder ungeschält scheideln und in die Sauce geben, restliche Salatzutaten sorgfältig untermischen. Lauwarm servieren.



Gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin

4 Portionen

Zutaten

800 g Frühkartoffeln, in Stücke geschnitten

Öl oder Bratbutter

Salz

Rosmarin

Zubereitung

Kartoffeln in der Bratpfanne anbraten, Hitze reduzieren, mit Rosmarin bestreuen, halb zuge-
deckt ca. 20 Minuten braten, salzen.

