

# Kartoffeln

- Kartoffelüree
- Kartoffelgraitain
- Kartoffelpuffer
- Potatowedges
- Pommes
- Kartoffelsalat
- Parmesan Tornado Potatoes
- "Gesunde" Rösti

# Kartoffelüree

TODO



## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

# Zubereitung

## Schritt 1

demoText

## Schritt 2

demoText

## Schritt 3

demoText

## Schritt 4

demoText

## Schritt 5

demoText

## Schritt 6

demoText

# Kartoffelgraitain

TODO

# Kartoffelpuffer

TODO

# Potatowedges

TODO

# Pommes

TODO

# Kartoffelsalat

TODO

# Parmesan Tornado Potatoes



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika

- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Rosmarin
- 1 EL Parmesan

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4 große	Kartoffeln	
2 EL	ÖL	
1 TL	Salz	
1 TL	Paarika	
1 TL	Knoblauch	
1 TL	Rosmarin	
1 EL	parmesan	

# Zubereitung

## Schritt 1

Kartoffel Spiral aufschneiden und Auf einen Spieß aufspießen anschließend auseinanderziehen

## Schritt 2

Für die marinade alle zutaten vermengen und auf die aufgespießten Karoffeln mit einem pinsel verteilen

## Schritt 3

In der Heißluftfrittöse 15 Min bei 170 Grad knusprig backen

# "Gesunde" Röstli



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
	Kartoffeln	
	Knoblauch	
	Senf	
	Salz	
	Pfeffer	
	Paprikapulver	
	Olivenöl	

# Zubereitung

## Schritt 1

Kartoffeln Kochen

## Schritt 2

Kartoffeln Reiben und mit geriebenem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Olivenöl und Senf vermengen

## Schritt 3

Auf einem Backblech bei 200°C Ober- und Unterhitze für 40 min Backen

## Schritt 4

Nun Geribennen Parmesan darauf verteilen und noch mahls 10 min in das Rohr