

## **Kartoffelkuchen vom Blech**

(für 1 Blech bzw. 12 Stücke)

### Zutaten:

#### ***Für den Quark-Öl-Teig***

150 g Magerquark  
6 EL Öl  
1 Ei  
Salz  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Mehl zum Kneten und Ausrollen  
Fett für das Blech

#### ***Für den Belag***

500 g festkochende Kartoffeln  
3 EL Öl  
50 g Räucherspeck, fein gewürfelt  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
1 Stück Lauch, in feinen Streifen (125 g)  
1 kleine rote Paprikaschote, fein gewürfelt (100 g)  
Thymian, Majoran (getrocknet), Kümmel nach Geschmack  
Pfeffer, Salz  
2 Eier  
50 ml Milch  
80 g Bergkäse oder Pecorino, fein gerieben

### Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten rasch miteinander verkneten und den Teig auf bemehlter Unterlage in Größe des Bleches (30 x 40 cm) ausrollen. Auf das gefettete Blech legen. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln, in ein sauberes Tuch geben und ausdrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen Speck und Schalotten darin anbraten, zuerst die Kartoffeln hinzugeben und unter gelegentlichem Wenden anbraten. Das restliche Gemüse hinzufügen, mitdünsten und mit den Kräutern sowie Würzzutaten vermengen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffelmischung auf dem Teig verteilen. Die Eier mit der Milch verquirlen und gleichmäßig über das Gemüse geben. Darauf den Käse streuen und das Ganze auf der zweituntersten Einschubleiste etwa 20 Minuten backen. Dann auf 175 °C herunterschalten und noch weitere 10 Minuten fertig backen. Den Kuchen einige Minuten abkühlen lassen, in Schnitten teilen. Er schmeckt warm und kalt.

Variation: Wer den Kuchen schärfer mag, dünstet zusätzlich eine kleine rote feingehackte Chilischote mit. Wer ihn milder mag, verwendet statt dem pikanten Bergkäse mittelalten Gouda.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde. Pro Stück etwa 257 kcal (1076 kJ)

## **Kartoffelpizza**

(für 4 Pizzen á 4 Stücke)

### Zutaten:

#### ***Für den Pizzateig***

250 g Mehl

½ TL Salz

125 ml lauwarmes Wasser

½ Würfel (20 g) Hefe

1 TL Sonnenblumenöl

Mehl zum Kneten und Formen

#### ***Für den Belag***

800 g festkochende Kartoffeln

etwas Milch

150 Kräuter-Crème fraîche

weißer Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Salz

Blättchen von 8 Zweigen Rosmarin oder Thymian, fein gehackt

8 EL Emmentaler oder anderer Hartkäse, gerieben

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, das Salz am Rand verteilen und das Wasser in die Mulde geben. Die Hefe hineinbröckeln und leicht verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. Nach und nach das Mehl unter den Vorteig mischen, das Öl hinzufügen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt erneut 20 Minuten gehen lassen. Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen, diese vierteln und jedes Teilstück wieder zu einer Kugel ausformen. Auf bemehlter Unterlage jeweils zu einem sehr dünnen runden Flachen ausrollen, auf Backpapier legen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pizzaböden mit Milch befeuchten. Die Crème fraîche auf die Pizzaböden streichen. Die Kartoffelscheiben kreisförmig und schuppenartig darauf anordnen. Mit Pfeffer, Paprika sowie Salz würzen, mit den Kräutern und Käse bestreuen und das Ganze auf der zweituntersten Einschubleiste etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Im ausgeschalteten Backofen bei geöffneter Tür 5 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und jeweils in 4 Stücke teilen. Die Pizza schmeckt warm und kalt.

Tipp: Dazu passt Blattsalat.

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden. Pro Pizza etwa: 569 kcal (2382 kJ), pro Stück (¼ Pizza) etwa 142 kcal (594 kJ)

## **Kartoffel-Speckplätzchen aus der Pfanne** (für 16 Stück)

### Zutaten:

350 g frisch gekochte, mehlig Kartoffeln  
1 Eigelb  
weißer Pfeffer, Muskatnuss, Salz  
30 g durchwachsener Räucherspeck, sehr fein gewürfelt  
1 kleine Zwiebel, sehr fein gewürfelt  
2 EL glatte Petersilie, sehr fein gehackt  
Mehl zum für die Hände und die Arbeitsfläche  
Öl zum Braten

### Zubereitung:

Die Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und heiß durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Eigelb, Pfeffer, Muskat sowie Salz hinzugeben und das Ganze mit einer Gabel vermengen. Speck und Zwiebel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett andünsten, dann zusammen mit der Petersilie unter den Kartoffelteig mengen. Den Teig mit den Händen zu einer dicken Rolle von etwa 6 cm Durchmesser formen und diese in 16 Scheiben schneiden. Die Scheiben zu runden Talern formen und im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Tipp: Dazu passt frischer Blattsalat. Statt Speck kann man auch 50 g geraspelten, angedünsteten Zucchini oder Karotte unter den Teig mischen. Oder nur Schnittlauchröllchen untermischen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten. Pro Stück etwa: 35 kcal (147 kJ)

## **Kartoffelsnacks zum Dippen**

(für 24 Stück)

### Zutaten:

250 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Ei

50 g Magerquark

2 EL fein gehackte frische Kräuter (Schnittlauch, Thymian, Oregano)

30 g geriebener Bergkäse

weißer Pfeffer, Salz, Kümmel nach Geschmack

50 g Mehl

20 g Kartoffelmehl

1 Msp. Backpulver

Kartoffelmehl für die Arbeitsfläche und zum Formen

Ei zum Bestreichen

geriebener Bergkäse zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Kartoffeln knapp mit Salzwasser bedeckt im geschlossenen Topf etwa 25 Minuten garen. Abschrecken, pellen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Völlig erkalten lassen. Ei, Quark, Kräuter sowie Käse mit den Händen untermengen, den Teig mit Pfeffer und Salz würzen, nach Belieben Kümmel untermengen. Mehl mit Kartoffelmehl und Backpulver mischen, rasch unterkneten und den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle mit etwa 3 cm Durchmesser formen. Diese in 3 cm lange Stücke schneiden, die Stücke zu kleinfingerlangen Röllchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Röllchen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Käse bestreuen. Auf zweitunterster Einschubleiste etwa 20 Minuten backen, dann bei 225 °C noch weitere 5 Minuten goldgelb backen. Bei geöffneter Backofentür einige Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Mit verschiedenen Dips servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde. Pro Röllchen etwa: 31 kcal (130 kJ)

## **Kartoffel-Ecken**

(für 15 Dreiecke)

### Zutaten:

1 Rolle frischer Blätterteig (275 g, in Backpapier gerolltes Rechteck 25 x 42 cm, aus dem Kühlregal)  
3 TL Öl  
30 g roher fein gewürfelter Schinkenspeck  
30 g Frühlings- oder Lauchzwiebeln, in feinen Streifen  
1 festkochende Kartoffel (125 g)  
Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Salz  
5 grüne, mit Paprikamark gefüllte Oliven, gehackt  
30 g rote Paprikaschote, fein gewürfelt  
30 g Fetakäse, fein gewürfelt  
Eiweiß für die Ränder und Eigelb zum Bestreichen der Oberfläche

### Zubereitung:

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, vorsichtig samt dem Backpapier auf einem großen Arbeitsbrett ausrollen und den Teig von der Schmalseite (25 cm) quer in drei 8 cm breite Streifen ausradeln. Die Längsseite (42 cm) in 8 etwa 5 cm breite Streifen ausradeln. Es entstehen so 15 Quadrate mit jeweils etwa 8 cm Kantenlänge. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinkenspeck, Frühlings- oder Lauchzwiebeln darin anbraten. Die Kartoffel schälen, in ein sauberes Tuch raspeln und gut ausdrücken. Die Raspel in die Pfanne geben und kurz unter Wenden mitbraten. Mit den Gewürzen und Salz würzen. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Oliven, Paprika- und Fetawürfel unter die Kartoffelmasse mengen. Die Ränder der Blätterteigquadrate mit Eiweiß einstreichen. In die Mitte jeden Quadrates ein Häufchen Kartoffelmasse geben und den Teig zu einem Dreieck diagonal falten. Die Ränder festdrücken und die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. Das Backpapier mit den Teigtaschen auf einen Backofenrost ziehen. Das Ganze auf der zweituntersten Einschubleiste etwa 10 bis 12 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, dann auf eine Platte setzen und warm oder kalt servieren.

Pro Dreieck etwa: 105 kcal (440 kJ)

Tipp: Dieses Rezept aus der Kategorie „Snacks und Fingerfood“ ist schnell gemacht und schmeckt am besten frisch. Dazu passen Cocktailtomaten, Gurkensticks, Radieschen. Natürlich kann man die Blätterteigecken auch auf Tellern zusammen mit Blattsalat anrichten und mit Besteck servieren.

Fertigen Blätterteig gibt es frisch im Kühlregal (siehe Rezept), aber auch als TK-Platten (pro Packung 6 Platten, 450 g). Der frische Blätterteig ist viel dünner als die TK-Platten und lässt sich daher auch besser für die kleinen Snacks verwenden. Ein Blätterteignack nach unserem Rezept wiegt übrigens etwa 22 bis 24 Gramm! Blätterteig ist fettreich und sättigt gut.

## **Kartoffelbladen mit Speck und Käse**

(für 4 Bladen)

### Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eier  
weißer Pfeffer, Salz  
50 g Mehl  
Öl zum Ausbacken  
1 Schalotte  
40 g feingewürfelter Schinkenspeck  
40 g geraspelter Emmentaler

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe in ein sauberes Tuch raspeln. Im Tuch gut ausdrücken und die Raspel in eine Schüssel geben. Die Eier, Pfeffer sowie Salz gut untermischen, dann das Mehl untermengen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen etwas Kartoffelmasse darin zu einem Fladen ausbreiten und nacheinander vier Bladen ausbacken. Sobald die Unterseite knusprig ist, den Fladen auf einen Teller gleiten lassen, einen zweiten darüber decken und den Fladen umdrehen. Wieder zurück in die Pfanne gleiten lassen und die andere Seite knusprig fertig backen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen und die Bladen darauf legen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln, zusammen mit dem Schinken in der Pfanne anbraten. Auf die Bladen verteilen, den Käse darüber streuen und das Ganze auf zweitunterster Einschubleiste etwa 10 Minuten überbacken. Abkühlen lassen und vierteln.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten. Pro Fladen etwa 359 kcal (1502 kJ)

Tipp: Dazu passt Krautsalat oder ein Blattsalat. Man kann statt Zwiebeln und Schinken auch gebratene Champignons auf die Bladen geben.

## **Nürnberger Kartoffel-Lebkuchen**

(für 50 – 60 Stück)

### Zutaten:

6 Eier  
750 g Zucker  
1 ½ TL gemahlene Nelken  
3 TL Zimtpulver  
je 100 g feingehacktes Zitronat und Orangeat  
500 g gemahlene Haselnüsse  
450 – 500 g Mehl  
3 Päckchen Backpulver  
18 EL (ca. 400 g) gekochte Kartoffeln vom Vortag

### Außerdem:

50 – 60 Backoblaten (8 – 9 cm Ø)  
Schokokuvertüre zum Überziehen  
Backpapier

### Zubereitung:

Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat. Die Gewürze unterrühren. Das Zitronat und Orangeat untermengen, dann die Nüsse unterheben. Nach und nach das mit Backpulver vermengte Mehl unterrühren. Die gepellten Kartoffeln durch eine Presse drücken und unterrühren. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Oblaten dicht an dicht darauf legen und Teighäufchen mit Hilfe von zwei Esslöffeln auf die Oblaten setzen. Auf zweitunterster Einschubleiste etwa 20 bis 25 Minuten backen. Erkalten lassen und mit Schokoglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten. Pro Lebkuchen etwa 139 kcal (582 kJ)

Tipp: Die Lebkuchen sollten etwa 2 Wochen vor dem Verzehr zubereitet werden. Dann in einer dicht verschlossenen Box aufbewahren. So bleiben sie zart und entfalten ihr Aroma.

## **Erdäpfel-Kaas**

(für ca. 400 g bzw. 8 Portionen)

### Zutaten:

250 g mehlig kochende Kartoffeln

1 EL Butter

1 Schalotte, fein gehackt oder gerieben

weißer Pfeffer, Salz

100 g Kräuter-Crème fraîche oder Schmand

2 EL Schnittlauchröllchen (bei Verwendung von Schmand noch 2 EL weitere frische Kräuter wie Petersilie, Dill, Bärlauch, Kerbel oder Mittelmeerkräuter wie Thymian, Basilikum, Oregano etc.)

Schnittlauchröllchen und Radieschenstifte zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, abbürsten, knapp mit Wasser bedeckt garen, dann abgießen, abschrecken, pellen und heiß durch die Presse in eine Schüssel drücken. Butter, Schalotte, Salz und Pfeffer unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Crème fraîche oder Schmand und die feingewiegten Kräuter untermischen, die Masse kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen und mit Radieschenstiften garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten. Pro Portion etwa 74 kcal (310 kJ)

Tipp: Den Erdäpfel-Kaas streicht man aufs Brot, am besten ist Vollkornbrot, das mit Radieschen- oder Gurkenscheiben garniert wird. Für Häppchen eignen sich runde Pumpernickelscheiben, auf die man eine Scheibe Gurke legt und darauf den Erdäpfel-Kaas aufspritzt.

Variation: Statt Kräuter können Sie Paprikapulver und ein wenig Curry unter die Masse rühren. Oder geriebenen Meerrettich untermengen.