

Kartoffel Resteverwertung



Kochen mit Kartoffel Resteverwertung

Du hast also ein paar Pellkartoffeln oder [Salzkartoffeln](#) übrig und weißt nicht, was du damit machen sollst? Zunächst heißt es, ab in den Kühlschrank. Denn dort bleiben gegarte Kartoffeln länger frisch - genauer gesagt zwei Tage. Kalt lassen sich Kartoffeln wunderbar weiterverarbeiten. Der Vorteil? Die Knollen werden beim Abkühlen fester und lassen sich leichter schneiden. Nun kannst du daraus [Bratkartoffeln](#) mit oder ohne Speck in der Pfanne braten oder ein deftiges Bauernfrühstück zubereiten. Bratkartoffeln gehen bei uns einfach immer.

Ein weiteres beliebtes Kinderessen ist Kartoffelsalat. Ich habe ein leichtes [Kartoffelsalat-Rezept mit Radieschen und Gurke](#) für heiße Sommertage für dich. Oder du bereitest einen feinen [Kartoffelaufbau](#) mit viel Gemüse zu. Dieser Ofenklassiker ist das perfekte Essen, wenn du eine ordentliche Portion Kartoffeln aufbrauchen möchtest. Kinder lieben besonders die Kombination mit Käse - herrlich!

Ein Lieblingsgericht mit Kartoffeln vom Vortag

Kennst du schon meine [spanische Tortilla](#)? Die heißt auch „Tortilla Espanola“ oder „Tortilla de Patatas“ und ist ein spanisches Nationalgericht. Dabei werden gekochte Kartoffelwürfel, Zwiebeln und Eier in einer heißen Pfanne zu Omelett gebacken. Das Ergebnis schmeckt fluffig und leicht, würzig und sehr sättigend. Perfekt für jede Tageszeit und jeden Geschmack.

Probier' das Rezept unbedingt einmal aus!

-

Süße Küche mit abgekühlten Kartoffeln

Mein absolutes Lieblingsessen aus kalten Kartoffelresten habe ich mir aber für den Schluss aufgehoben. Es handelt sich dabei um eine süße Sünde, um echt sächsische [Quarkkeulchen](#). Die hat meine Oma immer für mich zubereitet, natürlich nach originalem DDR-Rezept. Inzwischen sind auch meine Kinder große Fans dieser süßen (Haupt-) Speise mit Rosinen und Puderzucker, in deren Teig sich kalte Kartoffeln verstecken.

-

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

