

★ Sammelkarte für Gaumenfreunde ★

NIMM MICH!

*rief die Kartoffel und
wälzte sich im Dip*



REZEPTSERIE

SORTIMENT: GEWÜRZE & KRÄUTER

Nº 04

**KLEINE TAPAS-KARTOFFELN MIT
BRUSCHETTA, CHAKALAKA, JAMBAYALA DIP**

★ Rezeptidee ★

KLEINE TAPAS-KARTOFFELN IN FEINER GEWÜRZMISCHUNG

1 kg kleine festkochende Kartoffeln mit 1 EL Gepp's-Fleur de Sel bissfest kochen. Danach abgießen und mit einem kleinen Rest Wasser fröhlich im Topf schwenken bis das Wasser verdampft ist.




Dann in eine großzügig mit Olivenöl erhitzte Pfanne geben (hier passt besonders gut Gepp's Olivenöl mit Knoblauch) und mit 2 EL Gepp's Dip berieseln (wahlweise Bruschetta-, Chakalaka-, Jambayala- oder auch Café de Paris-Dip). Kurz durchziehen lassen und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.



WER HÄTTE DAS GEDACHT:



Friedrich II. unternahm mehrere Versuche in Preußen, den Kartoffelanbau in seinem Reich durchzusetzen. Doch die fremde Feldfrucht machte die Bauern misstrauisch. Eine List musste her: Als er die bepflanzten Felder einzäunen und bewachen ließ, weckte er das Interesse der Bauern und die Kartoffel trat ihren Siegeszug in unsere Küchen an. Danke, Friedrich.

Daumen hoch für Gepp's! Folge uns auf facebook 

www.gepps.de