

Presseinformation

Der Picknick-Klassiker: Kartoffelsalat geht immer!

Raus ins Grüne – Raffiniertes Rezept für erfrischenden Kartoffel-Paprika-Salat

Berlin, xx. März 2022. Nirgendwo schmeckt es so gut wie draußen! Strahlende Sonne, gute Laune, liebe Menschen und ein Korb voller Leckereien – so steht einem gelungenen Picknick nichts im Wege. Zu den Rezept-Evergreens zählt auch der Kartoffelsalat: Er lässt sich leicht vorbereiten und einfach transportieren. In einer erfrischenden Variante mit roter Paprika und einem raffinierten Dressing bereichert er jedes Picknick und wird auch beim nächsten Grillfest seine Fans finden.



*Kartoffelsalat darf bei keinem Picknick fehlen. Fans der tollen Knolle werden auch von der erfrischenden Variante mit roter Paprika begeistert sein.
Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

Immer anders, immer gut

Jeder kennt ihn, jeder mag ihn. In unzähligen Varianten genießen die Deutschen „ihren“ Kartoffelsalat. Im Norden des Landes geht der Trend zum Anrichten mit Mayonnaise-Dressing, im Süden hingegen setzt man eher auf eine Essig-Öl-Soße. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Für die Zubereitung von Kartoffelsalat sollten festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln verwendet werden. Diese behalten auch nach dem Vermischen mit weiteren Zutaten ihre Form

und der Salat bekommt eine angenehme Konsistenz. Besonders gut gelingt Kartoffelsalat auch mit gekochten Kartoffeln vom Vortag – dann sind die Knollen fester und lassen sich noch besser schneiden.“

Dressing mal anders: Kartoffelschalen inklusive

Für einen sommerlichen Kartoffel-Paprika-Salat ist ein Dressing auf Essig-Öl-Basis die erste Wahl. Als besondere Zutat verleihen Kartoffelschalen der Marinade eine sämige Note. Um den Salat zuzubereiten, zunächst 500 Gramm vorwiegend festkochende Speise- oder Speisefrühhartoffeln, in reichlich Wasser zum Kochen bringen und circa 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und leicht abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und halbieren. Die Kartoffelschale für die Marinade zur Seite legen. Danach 250 Gramm Spitzpaprika waschen, abtrocknen, entkernen und längs in Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl auf höchster Stufe rund drei Minuten braten und mit Salz würzen.

Zwei Stiele Majoran waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hälfte einer geschälten Zwiebel fein würfeln. 100 Milliliter Gemüsebrühe und 75 Milliliter Weißweinessig mit den zur Seite gestellten Kartoffelschalen aufkochen. Majoran, einen Esslöffel mittelscharfen Senf und 50

Presseinformation

Milliliter Sonnenblumenöl zugeben und alles samt den Kartoffelschalen mit einem Pürierstab fein mixen. Zwiebelwürfel zugeben und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kartoffeln und Spitzpaprika mit der noch warmen Marinade vermengen und bis zum nächsten Picknick kühl stellen.

Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es auch online: <https://die-kartoffel.de/kartoffel-paprika-salat/>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.511

Keywords: Kartoffeln, Speisefrühhkartoffeln, Speisekartoffeln, Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, Kartoffelschalen, Mayonnaise, Essig-Öl-Dressing, vorwiegend festkochend, Picknick, Grillen, Rezept, Spitzpaprika

Weitere Pressemitteilungen zur Kartoffel finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e.V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e.V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer

E-Mail: fischer@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank