



Kartoffel mit WOW

Almas und Lillis Kartoffelstampf

Für den Kartoffelstampf:

- 800g mehligere Kartoffeln
- 90g Butter
- 200ml Milch
- Prise Muskatnuss
- Salz



Verfeinerung:

- Geröstete Zwiebeln
- Senf
- Zitronensaft
- Kren
- Rote Rüben
- Parmesan
- Vogerlsalat
- Schwarze Sesamkörner
- Karottenstücke

Und so geht's:

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln kochen. In einem großen Topf die Kartoffeln zerstampfen und einen Schuss Milch hinzufügen. Butter hinzugeben, damit der Stampf schön cremig wird, und ein wenig verrühren. Mit einer Prise Muskatnuss und Salz abschmecken. Mit roten Rüben, Parmesan oder Kren abschmecken.

Alex' Tipp: Den Kartoffelstampf mithilfe eines Dressiersacks auftragen und zu kleinen Geistern formen. Sollten die Geister zusammenfallen, den Stampf nochmals gut umrühren. So kommt die Stärke der Kartoffeln wieder zum Vorschein.

Joshuas und Julians verrückte Pommes frites

Für die Pommes frites:

- 1kg speckige Kartoffeln (auch Violetta möglich)
- Öl zum Frittieren
- Salz
- Mayonnaise
- Currysauce
- Ketchup
- Knoblauchsauce
- Paprikapulver
- Currypulver
- Rosmarin



Und so geht's:

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mithilfe von Keksausstechern lustige Motive ausstechen. Die Pommes frites anschließend in einer Fritteuse oder einer Pfanne mit reichlich heißem Öl goldbraun frittieren. Die frittierten Kartoffeln salzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Joshuas Tipp: Currynaisse! Einfach Mayonnaise mit Currysauce mischen. Schon ist Joshuas Geheimsauce fertig!

Sarahs und Pauls Ofenkartoffel-Schiffchen

Für die Ofenkartoffeln

- 7 große Ofenkartoffeln
- Geriebener Gouda
- Paprika
- Brokkoli
- Faschiertes
- Schinken
- Nachos
- Salatherzen
- Paprikapulver



Und so geht's:

Die Kartoffeln waschen und für etwa 1 Stunde im Backrohr garen. Die Kartoffeln anschließend in der Hälfte leicht einschneiden und nach Belieben füllen, zum Beispiel mit Schinken, geriebenem Käse, Salat und Nachos.

Sarahs Tipp: Salatherzen auf einen Holzspieß stecken und in die Kartoffel stecken – fertig sind wunderschöne Kartoffelschiffchen!

Alex' Rösti

Zutaten:

- 400g gekochte Kartoffeln
- 2 EL Kartoffelstärke
- Etwas Crème fraîche
- Salz
- Öl



Und so geht's:

Die Kartoffeln fein reiben und mit Kartoffelstärke vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse hineingeben. Die Kartoffeln zu einem runden Kuchen zusammendrücken und so lange braten, bis die Unterseite knusprig braun ist. Dann einen Teller auf die Pfanne legen und zusammen umdrehen. Die Rösti wieder in die Pfanne gleiten lassen und auch die Unterseite braten. Mit etwas Crème fraîche anrichten.

Alex' Tipp: Die Kartoffeln sollten kalt sein, damit sie später besser zusammenkleben.