

„Uns Kartoffelbauern ist es wichtig, dass unsere Kunden das ganze Jahr über **heimische Kartoffeln in bester Qualität kaufen** können – dafür steht die Bayerische Kartoffel.“

Konrad Zollner, Vorsitzender der Landesvereinigung der Erzeugergemeinschaften für Qualitätskartoffeln in Bayern e.V.



Knödel „Bolognese“

ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln und Knoblauch zerdrücken. Zucchini waschen und putzen. Möhre schälen und waschen.

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

1 Packung Kartoffelknödelteig
750 g
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zucchini
1 Möhre
1 gelbe Paprikaschote
1 EL Pflanzenöl
500 g Hackfleisch (gemischt)
1 Dose Pizza-Tomaten (400 g)
200 ml Brühe
1 EL Tomatenmark
Italienische Kräuter (Rosmarin, Basilikum, Oregano)
Zucker
Salz & Pfeffer
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.



Paprikaschote halbieren, putzen, waschen, mit der Zucchini und Möhre in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Hackfleisch dazugeben und anbraten. Gemüse zufügen und andünsten. Tomaten, Brühe und Tomatenmark angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 10-15 Min. garen.

Aus dem Kartoffelknödelteig ca. 20-24 kleine Knödel formen, nach Packungsanweisung ca. 7-8 Min. garen. Sauce mit den Gewürzen abschmecken und zu den Knödeln servieren.

Die Kart ffel.



Weitere Rezepte und Informationen finden Sie unter:
www.bayerische-kartoffel.de

Bayerische Kartoffel GmbH

Max-Joseph-Straße 9
80333 München
Telefon: 089 55873 113
Markt@BayerischerBauernVerband.de



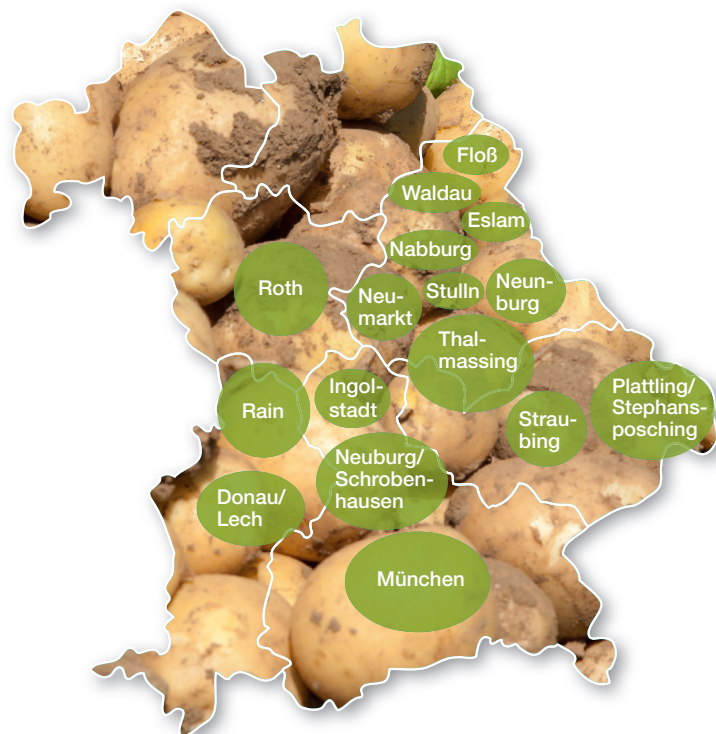
Die Bayerische Kartoffel ist eine Initiative der bayerischen Kartoffelerzeuger mit ihren Vermarktern. Unser Logo steht für kurze Transportwege und regionale Qualitätskartoffeln aus Bayern – damit bewegen wir uns am Puls der Zeit.



www.bayerische-kartoffel.de

Kartoffelland Bayern

Mit rund **40.000 Hektar** ist **Bayern** nach Niedersachsen das zweitgrößte deutsche Kartoffelland. In nahezu ganz Bayern wachsen beste Kartoffeln heran und sorgen für eine regionale Versorgung mit der tollen Knolle.



Die **16 bayerischen Kartoffelerzeugergemeinschaften** sind in der Landesvereinigung organisiert. Gemeinsam sorgen sie für eine regionale Versorgung der Verbraucher mit Kartoffeln oder liefern den Rohstoff für Pommes, Knödelteig & Co.

Kartoffeln aus Ihrer Region...

Kartoffeln sind gut, gerade die **Bayerischen Kartoffeln** punkten mit Geschmack und Qualität. Die bayerischen Kartoffelbauern produzieren Kartoffeln dort, wo sie gebraucht werden. Das vermeidet lange **Transportwege**.

Von Grund auf gut!

Die Bayerische Kartoffel steht für Qualität und Herkunft aus Bayern. Alle Kartoffeln mit diesem Siegel sind hier:

- ♥ gewachsen
- ♥ sortiert und abgepackt
- ♥ oder verarbeitet zu Spezialitäten

Nur wenn alle Schritte in Bayern erfolgen, darf dieses Logo verwendet werden.



... über das ganze Jahr

Die bayerischen **Frühkartoffeln** geben den Startschuss für das Kartoffeljahr - meist Anfang Juli. Direkt ab Feld frisch auf den Tisch locken diese mit einem feinen Geschmack. Im Anschluss folgen ebenfalls direkt ab Feld die **Hauptsorten** ab September in breiter Auswahl je nach Wunsch und Verwendung. Haushalte mit kühlen Kellern können zu dieser Zeit einen kleinen Wintervorrat anlegen.

Durch professionelle **Lagerhaltung** bei Landwirten und Händlern ist es möglich, hochwertige bayerische Kartoffeln bis in den Mai zu liefern. Die **Lagerkartoffeln** bieten ein herzhaftes Geschmackserlebnis übers ganze Jahr. Auch die Hersteller bayerischer Kartoffelspezialitäten können so über das ganze Jahr mit Kartoffeln aus unserer Region versorgt werden.

Kartoffelkunde

Keine Knolle gleicht der anderen. Darum gibt es für jede Verwendung spezielle Sorten. Für den Hausgebrauch zählt der Geschmack.

Entscheidend ist, was daraus werden soll:

- ♥ **Festkochende**
für Kartoffelsalat, Pell- oder Bratkartoffeln
- ♥ **Vorwiegend festkochende**
für Aufläufe, Rösti oder Ähnliches
- ♥ **Mehlige Sorten**
passen zu Püree, Knödel und Suppen

Wichtig: Der individuelle Geschmack zählt! Probieren Sie sich einfach durch die ganze Vielfalt der bayerischen Kartoffeln!

Kartoffelprodukte sind praktisch und lecker! Zahlreiche bayerische Verarbeiter versorgen Sie von Knödelteig über Kartoffelpuffer bis hin zu Pommes frites und Chips. Für diese Lebensmittel werden besondere Kartoffelsorten eingesetzt – auch die werden natürlich eigens dafür in Bayern angebaut.

