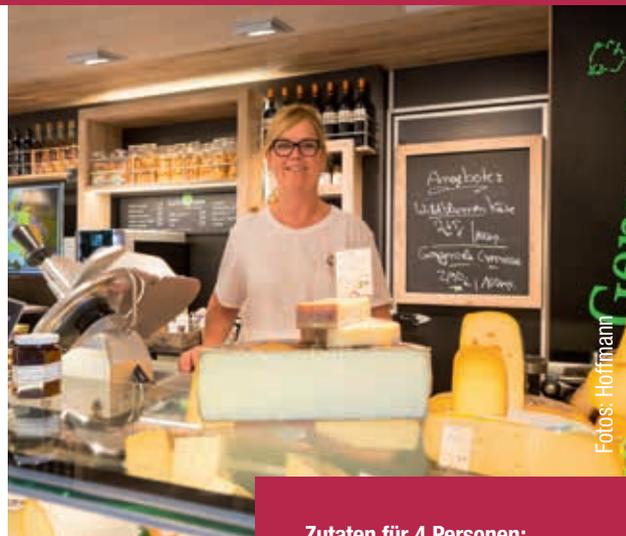


Käse und Kartoffeln: eine köstliche Kombination

Da läuft einem schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammen, wenn **Ulrike Baumann** von den Möglichkeiten spricht, Käse und Kartoffeln zu kombinieren. „Ganz schnell geht es, wenn Sie Kartoffeln und Zwiebeln in einer Pfanne rösten und darüber Bruschettakäse schmelzen lassen“, gibt sie einen Tipp für eine schnelle, schmackhafte Mahlzeit. Bei einer etwas aufwendigeren Kartoffeltarte kommt neben der nahrhaften Knolle vor allem feiner Bergkäse zum Einsatz, der

im reichhaltigen Sortiment von Ulrike Baumann's Spezialitäten immer vorrätig ist. Seit dem Frühjahr bietet der neue Genuss-Truck auf dem Kölner **Wochenmarkt am Auerbachplatz** noch bessere Möglichkeiten, die köstlichen Käsesorten, frische Bio-Eier, Joghurt, die Quiches, Oliven und viele andere Feinkostartikel angemessen zu präsentieren. „Wir spüren, dass unsere Sülzer Kunden das zu schätzen wissen und sich gern von uns zu ausgefallenen Produkten beraten lassen“, so die Käsespezialistin. Wer jetzt Lust bekommen hat, findet hier Ulrike Baumanns Rezept für eine besonders leckere Kartoffeltarte. ■

www.kaese-baumann.de



Fotos: Hofmann

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g neue Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 3 Eier
- 160 g Schmand
- 150 g blanchierter Blattspinat
- 1 1/2 rote Zwiebeln
- 2 EL glutenfreie Semmelbrösel
- 5 g geriebener Bergkäse
- 2 EL gehackte Walnüsse
- Salz, Pfeffer

Für den Dip:

- 160 g Sauerrahm
- 2 EL Schnittlauch
- 1/2 Bund gehobelte Radieschen
- Salz, Pfeffer



Kartoffeltarte mit Spinat und Walnuss-Käse-Haube

Zubereitung (ca. 55 Minuten)

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Eier mit Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackten, blanchierten Spinat in die Eirmischung sowie die Kartoffeln zugeben. Rote Zwiebeln in Streifen schneiden, kurz anbraten und unterheben. Eine Tarteform mit Backpapier auslegen und mit Semmelbröseln bestreuen. Alles in die Tarteform geben, etwas andrücken und mit geriebenem Bergkäse und gehackten Walnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C circa 50 Minuten backen. Für den Dip Sauerrahm mit Schnittlauchröllchen und gehobelten Radieschen gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Kartoffeltarte servieren.



Sülzgürtel 96 · 50937 Köln · www.diemeisterbaeckerei.de