




Mini-Erdäpfel mit Schale

vorgegart – in wenigen Minuten fertig

- Erdäpfel aus Österreichischem Anbau 
- Kein Schälen notwendig – kurz erhitzen & mit der ganzen Schale genießen

Die **schnellen**
Erdäpfel




Zubereitung: Erdäpfel aus Beutel nehmen, abspülen, NICHT SCHÄLEN!

 mit etwas Öl direkt in die **Pfanne**, bei mittlerer Stufe 5 – 10 min goldbraun braten

 **Kombidämpfer:** im Beutel oder in Gastronorm-Schale ca. 8 min

 im vorgeheizten **Backofen** (auf Backpapier) 180° C 20 – 25 min backen

 **Mikrowelle** 750 W: 3 – 4 min

 in **Grillschale** geben und 5 – 10 min grillen, dabei gelegentlich wenden

Tipp: Ideal als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Lamm, Spargel oder Vegetarischem!

Produktbezeichnung	Holzmann Mini-Erdäpfel mit Schale, vorgegart
Art. Nr.	10155
Zutaten	100 % Erdäpfel aus Österreichischem Anbau, vorgegart
Verpackung	4 x 2 kg / Karton = 8 kg / Karton 8 Lagen á 6 Kart. = 48 Kart. / Pal. (384 kg)
EAN Beutel (EVE) EAN Karton (VE)	912003919 1317 912003919 1324
Haltbarkeit & Lagerung	ab Produktion 48 Tage / RLZ für GH: ca. 24 Tage Gekühlt lagern! Nach dem Öffnen gekühlt bei 0° bis +7°C 2 – 3 Tage haltbar!

Infos & Anwendungs-Tipps unter www.holzmann-erdaepfel.at

Holzmann Feines vom Land
GmbH & Co KG

A-4690 Schwanenstadt, Falkenau 11
Tel. +43 / (0)7673 / 2377-0

E-Mail: office@holzmann-fvl.at
www.holzmann-fvl.at



Küchenmeister
Franz Stolz empfiehlt:

Art. Nr. 10155

Erdäpfel- Hüttenpfanne

Zutaten für 10 Personen

- 3500 gr Mini-Erdäpfel mit Schale
- 1500 gr Selchfleisch gekocht
- 1000 gr Lauch/Porree
- 200 gr Zwiebel
- 50 ml Pflanzenöl
 - Salz, Pfeffer
 - evtl. Kümmel, Koriander, Fenchel ...

Dekoration:

- 40 Stk. Speckscheiben
 - evtl. Schnittlauch

Zubereitung

- Lauch/Porree in Rauten schneiden und in Wasser oder Dampf blanchieren.
- Speckscheiben in Pfanne oder im Kombidämpfer knusprig ausbraten.
- Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
- Selchfleisch blättrig schneiden.
- Mini-Erdäpfel aus dem Beutel nehmen und abspülen.
- Selchfleisch mit Zwiebeln und Erdäpfel in einer Pfanne oder einem Kipper/Kombidämpfer anbraten.
- Lauch begeben und würzen.
- Mit knusprigen Speckscheiben belegen.

Tipp

Die Hüttenpfanne mit Spiegelei oder anderem Gemüse wie Paprika, Zucchini oder Champignons etc. ergänzen!

Veggi- Erdäpfel-Spieß

Zutaten für 10 Personen

- Spieß:** 50 Stk. Mini-Erdäpfel mit Schale
- 2 Stk. Rote Paprikaschote
- 1 Stk. Gelbe Paprikaschote
- 150 g Champignons
- 2 Stk. Zucchini
- 50 ml Olivenöl
 - Grillgewürz, Salz

Sauce: 500 ml Tomatensauce

- Dekoration:** 10 EL Pesto
- Oreganozweige
 - grobes Meersalz

Zubereitung

- Mini-Erdäpfel aus dem Beutel nehmen und abspülen.
- Gemüse und Champignons in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Grillgewürz marinieren.
- Erdäpfel mit marinierten Gemüse auf Spieße stecken.
- Spieße in der Pfanne, am Grill oder im Kombidämpfer 10 Minuten „grill-braten“!
- Mit Tomatensauce servieren und mit etwas Pesto beträufeln.
- Mit frischem Oregano und grobem Meersalz garnieren.

Tipp (für Fleischtiger)

Kombinieren Sie die Erdäpfel-Spieße z.B. mit Tofu, Käse, Garnelen oder auch mit Filetfleisch von der Pute, vom Rind, Schwein oder Lamm ...