

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Ja, ist sie nicht doll, so richtig doll toll, diese Knolle aus dem Boden? Und was man alles Herrliches mit ihr anstellen kann. Die alten Rezeptklassiker Kartoffelpüree und Kartoffelgratin gehören natürlich auf die To-Do-Liste für jeden Kartoffelliebhaber. In den Bloggerküchen wurde aus der Knolle - egal, ob klein, kunterbunt gemischt oder gar süß - aber noch die ein oder andere ausgefallene Leckerei gezaubert. Und zwar im Ofen, in der Pfanne und im Suppentopf.

### **Kartoffelcremesuppe mit Lachs und Koriander**

Mmmh... das fasst es eigentlich schon zusammen. Süßkartoffel trifft auf "normale" Kartoffel, wird püriert und mit Ingwer verfeinert. Als farblisches und geschmackliches i-Tüpfelchen schwimmt ein wenig würziger Räucherlachs im Süppchen. [Zum Rezept](#)



Kartoffelcremesuppe mit Lachs und Koriander © Marie Schaldach | Schätze aus meiner Küche

### **Knuspriger Kartoffel-Tornado am Spieß**

Achtung, es folgt eine Tornado-Warnung: Ob als Beilage zu leckeren Grillgerichten oder einfach als knuspriger Snack für zwischendurch - diese Kartoffel-Tornados am Spieß machen süchtig! [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Knuspriger Kartoffel-Tornado am Spieß

### Kartoffelecken mit Kurkumadip

Kartoffelecken, Kartoffelwedges oder auch Pommes im XXL-Format. Nennen kannst du sie, wie du magst. Hauptsache es schmeckt. Ordentlich gewürzt mit Paprika und leichtem Mohn- und Sesam-Crunch kann man bei diesen Ecken von einem Geschmackserlebnis ausgehen, das mit Schnellrestaurant nichts am Hut hat. Die Krönung: der fruchtig-würzige Kurkumadip. [Zum Rezept](#)



Kartoffelecken mit Kurkumadip © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Kartoffelflammkuchen

Kartoffeln als Topping auf dem Flammkuchen? Auf die Idee muss man erstmal kommen. Zusammen mit dem Hefeteig, Walnüssen, Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian entsteht so eine wunderbar aromatische Angelegenheit. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Kartoffeleckenflammkuchen © Foodistas

### Ofenkartoffelsalat mit Wildlachs, Meerrettichcreme und frischem Dill

Schnell gemacht, aber doch ein wenig dekadent. Neben geräuchertem Wildlachs kommt nämlich auch Wildlachskaviar mit in die Schüssel... pardon, Ofenform. Denn die Kartoffeln werden zusammen mit Rosmarin und Olivenöl erst einmal im Backofen gegart. Für das volle mediterrane Aroma. Dann noch ein Spritzer Zitrone hier, etwas Meerrettichcreme da, noch etwas Dill, fertig ist die Kartoffelköstlichkeit. [Zum Rezept](#)



Ofenkartoffelsalat mit Wildlachs © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Knusprige Kartoffelnester mit Cheddar und Speck

Das perfekte Frühstück für Kartoffel-Fans: Kartoffelnester mit Eiern, knusprigem Speck, aromatischem Cheddar und frischer Petersilie – noch Fragen? [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Knusprige Kartoffelnester mit Cheddar und Speck

### **Birnen-Kartoffel-Kuchen**

Es muss nicht immer herzhaft sein - die Kartoffel ist auch eine hervorragende Grundlage für süßen Kuchenteig. Dazu wird aus ihr erst ein Kartoffelpüree zubereitet, das anschließend mit Mehl, Haselnüssen und gehackter Schokolade vermischt wird. Saftige Birne sorgt zusätzlich für die süße Note. [Zum Rezept](#)



Birnen-Kartoffel-Kuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

### **Bunte Kartoffeln mit Mandel-Petersilien-Pesto**

Treffen sich ein Bamberger Hörnchen, ein Rosa Tannenzapfen und ein Blauer Schwede - herauskommt ein buntes Kartoffelallerlei auf dem Teller. Klingt so verrückt, wie es aussieht. Schmeckt aber wunderbar. Fleisch und Co. kannst du auf jeden Fall weglassen, die Kartoffeln pachten zu Recht jede Aufmerksamkeit für sich. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Bunte Kartoffeln mit Mandel-Petersilien-Pesto © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

### Ungarisches Kartoffelgulasch

Ein leckeres Gulasch zum Löffeln ist das perfekte Schlechtwetteressen. Wenn es dann noch mit der Extraportion Würze daherkommt, umso besser. Dann wird es einem gleich warm ums Herz! [Zum Rezept](#)



Ungarisches Kartoffelgulasch © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Bratkartoffeln mit Estragon

Manchmal muss es ja schnell gehen. Statt dir eine TK-Pizza in den Ofen zu schieben, könntest du dir einfach fix ein paar Kartoffelchen anbraten. Schön leicht kross von außen und saftig von innen. Für den Hauch Urlaubsflair sorgt der Estragon. [Zum Rezept](#)



Bratkartoffeln mit Estragon © Ela | Transglobal Pan Party

### Süßkartoffelbrötchen

Wenn die 08/15-Kartoffel Kuchen kann, dann kann die Süßkartoffel auch Hefeteig. Das Prinzip ist wie gehabt: Erst wird die Kartoffel zu einem Püree verarbeitet und dann zu einem Hefeteig. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und schmeckt mit herzhaftem Schinken ebenso gut wie mit süßer Marmelade. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Süßkartoffelbrötchen © Nastasja Schmahl |  
Lirumlarumlöffelstiel

### Kartoffel-Bolognese-Gratin

Tschüss, Spaghetti! Heutet werdet ihr durch Kartoffeln ersetzt. Die Basis: fleischige Bolognese. Die Decke: feine Kartoffelscheiben. Die goldbraune Kruste: würziger Käse. Was will man mehr? [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Bolognese-Gratin

### Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf

Der kleine Kohl hat es zu Unrecht etwas schwer auf dem Teller. Dabei ist er doch so lecker. Wer ihn pur doch eher verschmählt, kann sich an sein würziges Aroma einfach mal mit einer Auflaufvariante herantasten. Zusammen mit Kartoffeln, Hüttenkäse, Petersilie, Knoblauch und ein bisschen Sahne wird aus dem Kohl ein köstlicher Sattmacher-Auflauf. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf © Saskia in der Au | Foodlikers

### Kartoffeltorte mit Spinat und Ricotta

Torte muss süß sein und zum Großteil aus Sahne bestehen? Völlig falsch gedacht. Der Beweis: Diese Torte aus Kartoffeln, Spinat, Ricotta und frischen Kräutern. [Zum Rezept](#)



Kartoffeltorte mit Spinat und Ricotta

### Kichererbsen-Kartoffel-Salat

Ohne schweres Dressing und auch ohne viel Chichi - der Kartoffelsalat überzeugt einfach mit ganz viel Geschmack. Kichererbsen und Babyspinat, dazu ein Dressing aus Thymian, Zitrone, Öl und Senf und natürlich die Kartoffeln. Herrlich einfach, herrlich lecker. [Zum Rezept](#)



Kichererbsen-Kartoffel-Auflauf © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

### Winterliche Panzanella

Ebenso mediterran kommt die Panzanella daher. Nur in dieser Variante mit viel, viel Wintergemüse. Süßkartoffeln, lila Kartoffeln, goldene Bete, Kohlrabi, Pastinaken, Karotten und Topinambur sorgen nicht nur geschmacklich für einen Wow-Effekt, sondern auch

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle

farblich. Und wie es sich für eine richtige Panzanella gehört, dürfen auch die krossen Brotwürfel nicht fehlen. [Zum Rezept](#)



[Winterliche Panzanella](#) © Foodistas

### Kartoffelpuffer mit Rote-Bete-Salat

Nichts geht über eine ordentliche Portion Kartoffelpuffer! Die kleinen Bratlinge sind richtig wandelbar und schmecken köstlich zu Apfelsmus, Lachs oder Sauerrahm. Besonders reizend: Kartoffelpuffer mit Rote-Bete-Salat. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelpuffer mit Rote-Bete-Salat](#)

### Weißkohl-Lamm-Eintopf

Bei Eintopf geht's einem gleich viel besser. Das ist Wohlfühlessen für graue Tage. In Majas Topf haben es sich neben Weißkohl, Lamm, Kartoffeln und Möhren auch Kümmel und Majoran gemütlich gemacht. Für das extra Quäntchen an Geschmack. [Zum Rezept](#)



[Weißkohl-Lamm-Eintopf](#) © Maja Nett | Moey's kitchen

### Labskaus

Wie geht Hausmannskost auf Norddeutsch? Mit Labskaus. So richtig, wie es sich gehört. Mit Roter Bete, Corned Beef, Gewürzgürkchen, ordentlich Kartoffeln, einem Spiegelei obendrauf und Hering daneben. Dann noch ein kühles Helles dazu und gut is. [Zum Rezept](#)



## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Labskaus © Simone Filipowsky | S-Küche

### Gnocchi mit Bärlauchpesto

Gnocchi ist wahrscheinlich die einfachste und am schnellsten selbstgemachte "Pasta" von allen. Ein Grund mehr sie viel öfter auf den Speiseplan zu setzen. Und wie es sich für eine "Pasta" gehört, gibt's bei Anastasia noch ein frisches Pesto dazu. Extra aromatisch mit ganz viel Bärlauch. [Zum Rezept](#)



Gnocchi mit Bärlauchpesto © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

### Selbstgemachte Krokette

Erst muss es schön knuspern und knacken und dann kommt die cremige, dampfende Füllung - Krokette sind etwas Wunderbares. Und nein, sie müssen nicht fix und fertig aus dem TK-Regal kommen, sondern lassen sich kinderleicht selbst zubereiten. Wenn du gleich etwas mehr zubereitest, kannst du den Rest außerdem für später einfrieren. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Selbstgemachte Kroketten © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

### Bratkartoffeln mit Flank Steak

Knusprige Bratkartoffeln plus saftiges Steak - deftiger geht's eigentlich nicht. Was aber viel wichtiger ist, du brauchst für den Sattmacher nicht viele Zutaten. Rosenkohl und Speck haben sich aber auch noch in der Pfanne versteckt. [Zum Rezept](#)



Bratkartoffeln mit Flank Steak © Irina Lauterbach | lecker macht laune

### Safran-Omelett mit Kartoffel-Mangold-Füllung

So ein Omelett ist eine Kunst für sich. Und wie ausgefallen das Eiergericht sein kann, beweist diese feine Kräutervariante. Mit einer Füllung aus Kartoffeln, Mangold und Knoblauch wird daraus eine sättigende Leckerei fürs Abendbrot. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Safran-Omelett mit Kartoffel-Mangold-Füllung © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Selbstgemachte Kartoffelchips

20 Minuten, länger brauchst du nicht und schwuppdwupp, schon hast du knusprige Chips selbstgemacht. Ganz ohne Geschmacksverstärker. Genau dann, wenn du sie brauchst, und genau so, wie du sie magst. [Zum Rezept](#)



Selbstgemachte Kartoffelchips

### Ofenkartoffeln mit Zitrone

So simpel, so lecker, so sommerlich. Die Arbeit erledigt eigentlich der Backofen. Du musst nur die Kartoffeln schälen, schneiden, mit Oregano, Pfeffer, Olivenöl und Zitrone würzen und dann ab in den Ofen damit. Wenn kochen doch immer so einfach wäre. [Zum Rezept](#)

## Im Kartoffelfieber: 25 kreative Rezepte mit der Knolle



Ofenkartoffeln mit Zitrone © Anastasia Franik | Sia's Soulfood