**Bunte Kartoffelgerichte: So schmeckt der Herbst**

Leckere Rezepte mit Kartoffeln zum Aufwärmen und für die schnelle Küche

**Berlin, 26. Oktober 2020.** Im Herbst, wenn die Tage kürzer werden und das Laub der Bäume sich verfärbt, beginnt in Deutschland die Haupterntezeit der Kartoffel. Mit der tollen Knolle lassen sich viele bunte Gerichte zubereiten, die nicht nur das Farbenspiel der Blätter nachahmen, sondern an den kühleren Tagen auch richtig aufwärmen. Die Kartoffel-Marketing GmbH verrät zwei schmackhafte Rezepte für die dritte Jahreszeit.

**Orientalische Kartoffeln: Geschmacksvielfalt im heißen Tongefäß**  
Vor allem ab dem Herbst freuen wir uns besonders über warme Speisen. Ein farbenfroher Magenwärmer, der gleichzeitig auch zu Hause in Urlaubsstimmung versetzt, ist ein orientalischer Kartoffeltopf. Neben den leckeren Knollen entführen uns Kichererbsen, Auberginen und Joghurtsoße geschmacklich in die Welt von Tausendundeine Nacht. Original in einer Tajine zubereitet oder in einer feuerfesten Form im Ofen, ist das bunte Herbstgericht leicht gekocht. Hierfür zunächst eine Brühe aus Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Sojasoße, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung Ras el Hanout anrühren. Danach die Brühe, Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und gekochte Kichererbsen in die Tajine oder die ofenfeste Form geben und im Backofen schmoren lassen. Zitronenthymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern das kräftig-würzige Gericht mit einer säuerlichen Note. Als Topping sorgt Joghurt mit Zitronensaft und Olivenöl für einen frischen Geschmack.

Die farbenreichen orientalischen Kartoffeln mit Kichererbsen, Auberginen und Joghurtsoße passen perfekt zu den bunt gefärbten Blättern des Herbstes.   
Quelle: Landesvereinigung der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen/Jörn Sunderbrink/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)



Wer die Leckerei aus der orientalischen Küche gerne ausprobieren möchte, findet das ausführliche Rezept unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/320-orientalische-kartoffeln>.

**Herbstlicher Kartoffel-Flammkuchen mit Kürbis: Blitzrezept für den Feierabend**

Wenn es in der Küche schnell gehen soll, ist ein Kartoffel-Flammkuchen mit Kürbis und Birne die richtige Wahl. Der Flammkuchen lässt sich nicht nur fix zubereiten, sondern schmeckt durch das Zusammenspiel der herbstlichen Zutaten auch besonders lecker. Kartoffeln, Kürbis und Birne einfach in dünne Scheiben schneiden, Crème fraîche auf dem fertigen Flammkuchenteig verteilen und ihn mit den klein geschnittenen Zutaten belegen. Kräuter der Provence, Parmesan und gehackte Walnüsse sorgen für einen herzhaften Geschmack. Den Flammkuchen anschließend im Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze backen – fertig. Und das Beste: Sollte etwas vom Abendessen übrigbleiben, schmeckt der Flammkuchen auch noch am nächsten Tag.

Knusprig und einfach zuzubereiten: Kartoffel-Kürbis-Flammkuchen.  
Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)



Das vollständige Rezept für den Kartoffel-Kürbis-Flammkuchen finden Interessierte unter: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-kuerbis-flammkuchen-mit-birne>.

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de/?hl=de)

Die Kartoffelauf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel/)

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 2.231  
**Keywords:** Kartoffel, Herbst, Erntezeit, orientalisch, Kürbis, schnell gekocht, Rezept  
  
Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: [www.kartoffelmarketing.de/presse](https://www.kartoffelmarketing.de/presse.html).

**Über die KMG**

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemein­schaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

**Experten-Interviews:**

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen,

die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

**Pressekontakt:**

agentur05 GmbH | Christina Fischer  
  
E-Mail: fischer@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816 gefördert von der Sachsenring 81 | 50677 Köln Landwirtschaftlichen Rentenbank