

Klassiker neu interpretiert: Spargel und Kartoffeln treffen auf Pizza

Spargelsaison einmal anders: Rezept für Kartoffelpizzen mit grünem Spargel



*Mini-Pizzen aus Kartoffeln mit Spargel: Regional und saisonal essen – diesmal ganz anders.
Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

Berlin, 26. Januar 2023. Die Spargelsaison ist eröffnet und Millionen Deutsche freuen sich auf Kartoffeln, Spargel und Sauce Hollandaise. Kein Wunder. Denn Deutschland ist nicht nur das Land der Kartoffeln, sondern liegt auch im europäischen Vergleich der Spargelanbauflächen auf Platz eins. Was genau zur Spargelzeit aufgetischt wird und wie eine leckere Abwechslung auf den Teller kommt, weiß die Kartoffel Marketing GmbH.

Spargel vs. Kartoffel?

In Deutschland wurde im Jahr 2022 auf 21.400 Hektar Fläche Spargel angebaut¹. Damit ist Deutschland im europäischen Vergleich führend. Auch im Kartoffelanbau liegt Deutschland mit einer Anbaufläche von 266.800 Hektar² im europäischen Spitzenfeld. Denn was wäre der Spargel ohne Kartoffeln als Beilage? Der Spargel und die Kartoffel sind also nicht nur geschmacklich ein echtes Dreamteam: Wer regional und saisonal essen möchte, kann auf Kartoffel und Spargel zurückgreifen – beide schmecken lecker und sind dank der geringen Transportwege gut fürs Klima. Doch wer die Transportwege kurz halten möchte, sollte während der Spargelsaison genauer auf das Etikett der Kartoffeln schauen: Denn die deutschen Frühkartoffeln befinden sich erst ab Mitte Mai im Einzelhandel. Vorher dominieren Importe, die bereits ein paar Kilometer hinter sich gebracht haben. Hier lohnt es sich also auf die Frühkartoffeln zu warten oder beim Bauern in der Umgebung nach deutschen Frühkartoffeln zu fragen.

Kartoffeln UND Spargel!

59 Prozent der Befragten sagen, dass ihre liebste Beilage zum Spargel die Kartoffel ist. Damit liegt die Knolle auf Platz zwei direkt hinter Sauce Hollandaise. Auf Platz drei folgen mit großem Abstand Kochschinken und Schnitzel mit 33 Prozent. Risotto als Beilage zu Spargel essen laut der „Statista“-

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/413625/umfrage/anbauflaeche-von-spargel-in-deutschland-in-deutschland/>

² <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2022/128-kartoffelernte.html#:~:text=Vor%20allem%20bei%20Kartoffeln%2C%20die, die%20Ertragsr%C3%BCckg%C3%A4nge%20nicht%20kompensiert%20werden.>

Presseinformation

Umfrage nur 7 Prozent der Deutschen³. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel Marketing GmbH, weiß: „Klassisch werden in Deutschland Pellkartoffeln und Sauce Hollandaise zum Spargel serviert. Doch ist die Kartoffel so vielfältig – sie kann immer wieder neu kombiniert werden. Als Kartoffelpizza mit Spargel beispielsweise. Dieser Snack schmeckt in der Spargelsaison köstlich, ist regional, saisonal und einmal etwas ganz anderes.“

Mini-Kartoffelpizzen mit grünem Spargel

Für zwölf Pizzen ca. 250 Gramm mehligkochende Kartoffeln in Salzwasser garkochen, pellen und zerstampfen. Alternativ können auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwendet werden.

300 Gramm Mehl in eine große Schüssel geben, einen halben Würfel frische Hefe hineinbröckeln, eine Prise Zucker und ca. 100 Milliliter lauwarmes Wasser hinzufügen und alles verrühren. Ein Tuch über die Schüssel legen und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen.

Die gestampften Kartoffeln zum Teig geben. Drei Esslöffel Olivenöl, einen halben Teelöffel Salz und etwa 80 Milliliter Wasser hinzufügen und alles geschmeidig kneten. Der Teig sollte nicht zu sehr kleben und sich vom Rand lösen, gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit 400 Gramm grünen Spargel waschen, in vier Zentimeter lange Stücke schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten blanchieren. Den grünen Spargel mit eiskaltem Wasser abschrecken.

350 Gramm mehligkochende rohe Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken, mit einem Esslöffel Zitronenabrieb und drei Esslöffeln Olivenöl verrühren.

Den Backofen auf 220 °C/Umluft vorheizen.

Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig nochmal durchkneten und in 12 gleich große Kugeln teilen. Die Teigkugeln gleichmäßig zu kleinen Pizzaböden ausrollen, mit Kartoffelscheiben und Spargel belegen.

Das Zitronen-Knoblauchöl darüber träufeln und nach Geschmack salzen und pfeffern.

³ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/545061/umfrage/spargel-beliebteste-beilagen-in-deutschland/>

Presseinformation

Die Mini-Kartoffelpizzen mit grüne Spargel 15 bis 20 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind.
Mit frischem Rosmarin garniert servieren.

Das Rezept gibt es auch online:

<https://die-kartoffel.de/mini-kartoffelpizzen-mit-gruenem-spargel/>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

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

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

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 4.273

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Spargelsaison, Kartoffelpizza

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. 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 | Carolin Ameskamp

E-Mail: presse-kmg@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-819

Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank