



## Kartoffelsalat italienne

🕒 30 Min. kochen + 20 Min. ziehen  
lassen    
Für 4 Personen

<b>1 kg</b>	<b>fest kochende Kartoffeln Salzwasser, siedend</b>
<b>2 dl</b>	<b>Gemüsebouillon, heiss</b>
<b>1 TL</b>	<b>grobkörniger Senf</b>
<b>4 EL</b>	<b>Weissweinessig</b>
<b>6 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>1</b>	<b>Schalotte</b>
<b>1</b>	<b>Knoblauchzehe</b>
<b>½ Bund</b>	<b>Oregano</b>
<b>1 Bund</b>	<b>Basilikum</b>
<b>½ TL</b>	<b>Salz</b>
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>



**1.** Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiss durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken.

**2.** Bouillon über die Kartoffeln giessen, ca. 20 Min. ziehen lassen.

**3.** Senf, Essig und Öl verrühren. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Oregano und Basilikum fein schneiden, mit der Schalotte und dem Knoblauch zur Sauce geben, würzen. Sauce über die Kartoffeln giessen, mischen.

**Portion (¼):**  
328 kcal, F 19 g, Kh 33 g, E 5 g

## Salade Parmen- tier à l'italienne

🕒 30 min de cuisson + 20 min de repos  
   
Pour 4 personnes

<b>1 kg</b>	<b>de pommes de terre à chair ferme eau salée, bouillante</b>
<b>2 dl</b>	<b>de bouillon de légumes, très chaud</b>
<b>1 c. c.</b>	<b>de moutarde à l'ancienne</b>
<b>4 c. s.</b>	<b>de vinaigre de vin blanc</b>
<b>6 c. s.</b>	<b>d'huile d'olive</b>
<b>1</b>	<b>échalote</b>
<b>1</b>	<b>gousse d'ail</b>
<b>½</b>	<b>bouquet d'origan</b>
<b>1</b>	<b>bouquet de basilic</b>
<b>½ c. c.</b>	<b>de sel</b>
<b>un peu</b>	<b>de poivre</b>

**1.** Faire cuire les pommes de terre env. 30 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Passer les pommes de terre encore chaudes au coupe-pommes de terre «Éclair».



**2.** Arroser les pommes de terre de bouillon, laisser reposer env. 20 minutes.

**3.** Mélanger moutarde, vinaigre et huile. Peler l'échalote et l'ail, hacher finement. Ciseler l'origan et le basilic, ajouter à la sauce avec l'échalote et l'ail, saler, poivrer. Verser sur les pommes de terre, mélanger.

**Portion (¼):**  
328 kcal, lip 19 g, glu 33 g, pro 5 g



## Kartoffelsalat french

🕒 30 Min. kochen  
+ 15 Min. ziehen lassen  
   
Für 4 Personen

<b>1 kg</b>	<b>fest kochende Kartoffeln Salzwasser, siedend</b>
<b>1</b>	<b>Zwiebel</b>
<b>1</b>	<b>Knoblauchzehe</b>
<b>2 EL</b>	<b>Mayonnaise</b>
<b>1 TL</b>	<b>Senf</b>
<b>5 EL</b>	<b>Kräuterweinessig</b>
<b>5 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>1 dl</b>	<b>Gemüsebouillon, heiss</b>
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>
<b>1 Bund</b>	<b>Schnittlauch</b>



**1.** Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiss durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken.

**2.** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Mayonnaise, Senf, Essig, Öl, Bouillon und Pfeffer verrühren. Sauce mit der Zwiebel und dem Knoblauch über die Kartoffeln giessen, mischen, ca. 15 Min. ziehen lassen.

**3.** Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

**Portion (¼):**  
366 kcal, F 22 g, Kh 33 g, E 5 g

## Salade Parmen- tier à la française

🕒 30 min de cuisson + 15 min de repos  
   
Pour 4 personnes

<b>1 kg</b>	<b>de pommes de terre à chair ferme eau salée, bouillante</b>
<b>1</b>	<b>oignon</b>
<b>1</b>	<b>gousse d'ail</b>
<b>2 c. s.</b>	<b>de mayonnaise</b>
<b>1 c. c.</b>	<b>de moutarde</b>
<b>5 c. s.</b>	<b>de vinaigre aux herbes</b>
<b>5 c. s.</b>	<b>d'huile d'olive</b>
<b>1 dl</b>	<b>de bouillon de légumes, très chaud</b>
<b>un peu</b>	<b>de poivre</b>
<b>1 botte</b>	<b>de ciboulette</b>

**1.** Faire cuire les pommes de terre env. 30 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Passer les pommes de terre encore chaudes au coupe-pommes de terre «Éclair».

**2.** Peler l'oignon et l'ail, hacher finement. Mélanger mayonnaise, moutarde, vinaigre, huile, bouillon et poivre. Verser la sauce sur les pommes de terre avec l'oignon et l'ail, mélanger, laisser reposer env. 15 minutes.

**3.** Ciseler la ciboulette, parsemer.

**Portion (¼):**  
366 kcal, lip 22 g, glu 33 g, pro 5 g

## Anwendung

### 1. Vorbereiten

Gekochte, heisse Kartoffel auf das Unterteil legen (Bild 1). Kartoffel festhalten und mit den Zacken an der Kante des Oberteils die Kartoffelschale einmal über die ganze Länge abschaben (Bild 2).

### 2. Schneiden

Oberteil ganz durch die Kartoffel drücken (Bild 3), dabei mit den Drähten die Kartoffel in Scheiben schneiden.

### 3. Schälen

Vor dem Anheben Oberteil mit leichtem Druck in Drahrichtung über die Kante des Unterteils ziehen, um die Kartoffelschale abzustreifen (Bild 4). Kartoffelscheiben in ein Gefäss auskippen. Abgetrennte Schale entfernen. Mit der nächsten Kartoffel den Vorgang wiederholen.

### Reinigung

Becher vom Oberteil durch Zurückschieben vom Schneiderrahmen trennen. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Kartoffelsalat-Blitz (Art.-Nr. 25542). Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Titelbild: Kartoffelsalat italienne

## Mode d'emploi

### 1. Mise en place

Placer sur le support une pomme de terre cuite encore chaude (photo 1). La maintenir et, à l'aide du bord denté de l'élément de coupe, racler une fois la peau sur toute la longueur (photo 2).

### 2. Coupe

Presser entièrement l'élément de coupe à travers la pomme de terre (photo 3) afin de détailler celle-ci en tranches à l'aide des fils métalliques.

### 3. Épluchage

Avant de le soulever et en exerçant une légère pression, faire glisser l'élément de coupe dans le sens des fils contre l'arête du support afin de racler la peau (photo 4). Vider les tranches de pomme de terre dans un récipient. Retirer la peau ainsi détachée. Répéter l'opération avec la pomme de terre suivante.

### Nettoyage

Séparer le gobelet de l'élément de coupe en le repoussant du cadre. Tous les éléments passent au lave-vaisselle.

Coupe-pomme de terre «Éclair» (n° d'art. 25542). Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Photo en couverture:  
Salade Parmentier à l'italienne



Betty Bossi




# Kartoffelsalat- Blitz

Coupe-pomme de terre «Éclair»





## Bunter Kartoffelsalat

 30 Min. kochen + 20 Min. ziehen lassen  vegan  laktosefrei  
Für 4 Personen

<b>500 g</b>	<b>fest kochende Kartoffeln</b>
<b>500 g</b>	<b>blaue Kartoffeln</b>
	<b>Salzwasser, siedend</b>
<b>1 dl</b>	<b>Gemüsebouillon, heiss</b>
<b>2 EL</b>	<b>Weissweinessig</b>
<b>3 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>2</b>	<b>Schalotten</b>
<b>2</b>	<b>Knoblauchzehen</b>
<b>¾ TL</b>	<b>Salz</b>
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>
<b>250 g</b>	<b>Cherry-Tomaten</b>
<b>45 g</b>	<b>Rucola</b>

**1.** Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. kochen. Blaue Kartoffeln beigegeben, ca. 20 Min. fertig kochen. Kartoffeln noch heiss durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken.

**2.** Bouillon, Essig und Öl verrühren, über die Kartoffeln giessen, ca. 20 Min. ziehen lassen.




**3.** Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken, unter die Kartoffeln mischen, würzen.

**4.** Tomaten halbieren, mit dem Rucola auf dem Kartoffelsalat verteilen.

**Dazu passt:** Lachs.

**Portion (¼):**  
258 kcal, F 10 g, Kh 35 g, E 5 g

## Salade Parmen-tier multicolore

 30 min de cuisson + 20 min de repos  végane  sans lactose  
Pour 4 personnes

<b>500 g</b>	<b>de pommes de terre à chair ferme</b>
<b>500 g</b>	<b>de pommes de terre bleues</b>
	<b>eau salée, bouillante</b>
<b>1 dl</b>	<b>de bouillon de légumes, très chaud</b>
<b>2 c. s.</b>	<b>de vinaigre de vin blanc</b>
<b>3 c. s.</b>	<b>d'huile d'olive</b>
<b>2</b>	<b>échalotes</b>
<b>2</b>	<b>gousses d'ail</b>
<b>¼ de c. c.</b>	<b>de sel</b>
<b>un peu</b>	<b>de poivre</b>
<b>250 g</b>	<b>de tomates cerises</b>
<b>45 g</b>	<b>de roquette</b>

**1.** Faire cuire les pommes de terre env. 10 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Ajouter les pommes de terre bleues, poursuivre la cuisson env. 20 minutes. Les passer encore chaudes au coupe-pommes de terre «Éclair».

**2.** Mélanger bouillon, vinaigre et huile, arroser, laisser reposer env. 20 minutes.

**3.** Peler les échalotes et l'ail, hacher finement, incorporer aux pommes de terre, saler, poivrer.



**4.** Couper les tomates en deux, répartir dessus avec la roquette.

**Servir avec:** saumon.

**Portion (¼):**  
258 kcal, lip 10 g, glu 35 g, pro 5 g



## Kartoffel-Tortilla

 30 Min. kochen + 25 Min. backen  vegetarisch  
Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet  
Für 4 Personen

<b>800 g</b>	<b>fest kochende Kartoffeln</b>
	<b>Salzwasser, siedend</b>
<b>1</b>	<b>Frühlingszwiebel</b>
<b>2 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>2 dl</b>	<b>Rahm</b>
<b>6</b>	<b>Eier</b>
<b>1 EL</b>	<b>Thymianblättchen</b>
<b>4 EL</b>	<b>geriebener Sbrinz</b>
<b>½ TL</b>	<b>Salz</b>
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>

**1.** Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiss durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken.



**2.** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Frühlingszwiebel mit dem Grün in Ringe schneiden, mit den Kartoffeln mischen, in die vorbereitete Form geben.

**3.** Öl, Rahm, Eier, Thymian, Sbrinz, Salz und Pfeffer mischen, über die Kartoffeln giessen.

**4. Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

**Portion (¼):**  
493 kcal, F 34 g, Kh 27 g, E 16 g

## Tortilla de pommes de terre

 30 min de cuisson + 25 min au four  végétarien  
Für ein plat à gratin d'env. 2 litres, graissé  
Pour 4 personnes

<b>800 g</b>	<b>de pommes de terre à chair ferme</b>
	<b>eau salée, bouillante</b>
<b>1</b>	<b>oignon fanes</b>
<b>2 c. s.</b>	<b>d'huile d'olive</b>
<b>2 dl</b>	<b>de crème</b>
<b>6</b>	<b>œufs</b>
<b>1 c. s.</b>	<b>de feuilles de thym</b>
<b>4 c. s.</b>	<b>de sbrinz râpé</b>
<b>½ c. c.</b>	<b>de sel</b>
<b>un peu</b>	<b>de poivre</b>

**1.** Faire cuire les pommes de terre env. 30 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Passer les pommes de terre encore chaudes au coupe-pommes de terre «Éclair».





**2.** Préchauffer le four à 200° C. Tailler l'oignon et ses fanes en rouelles, mélanger aux pommes de terre, répartir dans le plat graissé.

**3.** Mélanger huile, crème, œufs, thym, sbrinz, sel et poivre, verser sur les pommes de terre.

**4. Cuisson:** env. 25 min au milieu du four.

**Portion (¼):**  
493 kcal, lip 34 g, glu 27 g, pro 16 g

## Bratkartoffeln

 30 Min. kochen + 8 Min. braten  vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  
Für 4 Personen





<b>1 kg</b>	<b>fest kochende Kartoffeln</b>
	<b>Salzwasser, siedend</b>
<b>1</b>	<b>Zwiebel</b>
<b>1</b>	<b>Knoblauch</b>
<b>1</b>	<b>Zweiglein Rosmarin</b>
<b>1</b>	<b>Zweiglein Salbei</b>
<b>2 EL</b>	<b>Bratbutter</b>
<b>1 TL</b>	<b>Salz</b>
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>

**1.** Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiss durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken.

**2.** Zwiebeln und Knoblauch schälen, mit dem Rosmarin und dem Salbei fein schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. goldbraun braten, würzen.

**Portion (¼):**  
225 kcal, F 7 g, Kh 33 g, E 4 g

## Pommes de terre rissolées

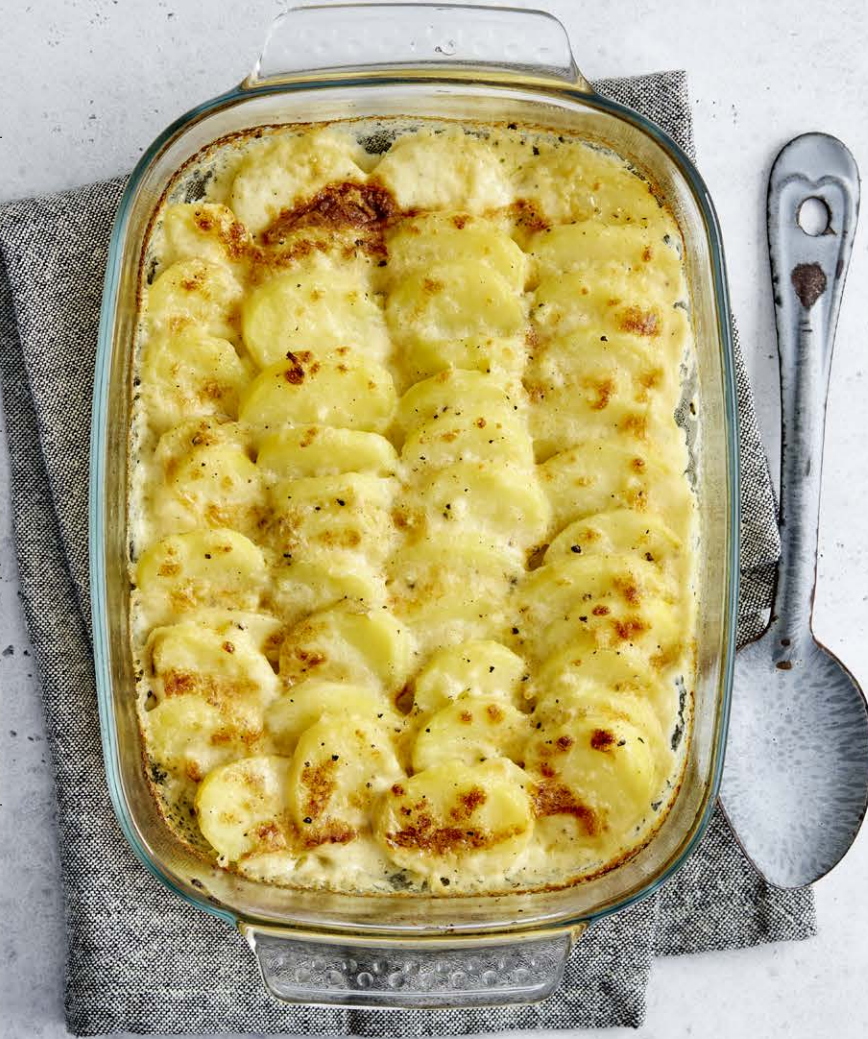
 30 min de cuisson + 8 min à la poêle  végétarien  sans gluten  sans lactose  
Pour 4 personnes

<b>1 kg</b>	<b>de pommes de terre à chair ferme</b>
	<b>eau salée, bouillante</b>
<b>1</b>	<b>oignon</b>
<b>1</b>	<b>gousse d'ail</b>
<b>1 brin</b>	<b>de romarin</b>
<b>1 brin</b>	<b>de sauge</b>
<b>2 c. s.</b>	<b>de beurre à rôtir</b>
<b>1 c. c.</b>	<b>de sel</b>
<b>un peu</b>	<b>de poivre</b>



**1.** Faire cuire les pommes de terre env. 30 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Passer les pommes de terre encore chaudes au coupe-pommes de terre «Éclair».

**2.** Peler l'oignon et l'ail, hacher finement, ciseler le romarin et la sauge. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Faire dorer pommes de terre, oignon, ail et fines herbes env. 8 min en remuant de temps en temps, saler, poivrer.

**Portion (¼):**  
225 kcal, lip 7 g, glu 33 g, pro 4 g



## Kartoffelgratin

 30 Min. kochen + 15 Min. backen  vegetarisch  
Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet  
Für 4 Personen

<b>1 kg</b>	<b>mehlig kochende Kartoffeln</b>
	<b>Salzwasser, siedend</b>
<b>1</b>	<b>Knoblauch</b>
<b>3 dl</b>	<b>Vollrahm</b>
<b>1 EL</b>	<b>Mehl</b>
<b>4 EL</b>	<b>geriebener Sbrinz</b>
<b>wenig</b>	<b>Muskat</b>
<b>½ TL</b>	<b>Salz</b>



**1.** Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiss durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken. Kartoffeln sich leicht überlappend in die vorbereitete Form legen.

**2.** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Knoblauch, schälen, fein hacken. Rahm, Mehl, Käse und Knoblauch verrühren, würzen. Sauce über die Kartoffeln giessen.

**3. Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.

**Portion (¼):**  
445 kcal, F 29 g, Kh 35 g, E 8 g

## Gratin dauphinois

 30 min de cuisson + 15 min au four  végétarien  
Für ein plat à gratin d'env. 2 litres, graissé  
Pour 4 personnes

<b>1 kg</b>	<b>de pommes de terre à chair farineuse</b>
	<b>eau salée, bouillante</b>
<b>1</b>	<b>gousse d'ail</b>
<b>3 dl</b>	<b>de crème entière</b>
<b>1 c. s.</b>	<b>de farine</b>
<b>4 c. s.</b>	<b>de sbrinz râpé</b>
<b>un peu</b>	<b>de noix de muscade</b>
<b>½ c. c.</b>	<b>de sel</b>

**1.** Faire cuire les pommes de terre env. 30 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Passer les pommes de terre encore chaudes au coupe-pommes de terre «Éclair». Disposer les tranches de pommes de terre dans le plat graissé en les faisant se chevaucher un peu.

**2.** Préchauffer le four à 200° C. Peler et hacher finement l'ail. Mélanger crème, farine, sbrinz et ail, assaisonner. Verser sur les pommes de terre.

**3. Cuisson:** env. 15 min au milieu du four.

**Portion (¼):**  
445 kcal, lip 29 g, glu 35 g, pro 8 g