

Rosmarin-Kartoffel- spalten mit Ketchup



Einmal Pommes mit Ketchup? Gern! Hier als knusprige Variante aus frischen Kartoffeln mit Rosmarin und selbstgemachtem Ketchup. Das passt ideal zu Bratlingen und Ayran dieses Moduls.

Modul 10
Übersaisonal



Kosten pro Kind: bis 1 Euro

Zutaten | 12 Kinder

- 1/2 Bund Rosmarin
- 8 EL Olivenöl
- Salz + Pfeffer
- 2 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 125 g Tomatenmark
- je ca. 1 Msp. Zimt und Curry, gemahlen
- 1-2 TL Honig

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- einige Zweige Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Salz + Pfeffer
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1/2 Apfel
- 1/2 Zwiebel
- 75 g Tomatenmark
- je ca. 1 Msp. Zimt und Curry, gemahlen
- 1/2 TL Honig

Küchenwerkzeug

- große Schüssel
- Küchenwaage
- Küchenmesser
- Schneidebretter
- 2 Backbleche und Backpapier
- Kochlöffel
- Pfannenwender
- kleiner Topf mit Deckel
- hohe Rührschüssel
- Pürierstab

Rosmarin-Kartoffel- spalten mit Ketchup



1 Den Rosmarin abspülen und trockenschüt-
teln. Die Nadeln abzupfen und zerkleinern.

2 Für die Marinade den zerkleinerten Rosmarin
mit dem Öl in einer großen Rührschüssel ver-
mengen. Die Mischung mit ½ TL Pfeffer würzen.

3 Den Backofen auf 180–200 °C Grad Umluft
vorheizen. Die Kartoffeln waschen, putzen und
schälen. Bei starker Verschmutzung erneut ab-
spülen. Kartoffeln halbieren, in Spalten schnei-
den und mit der Marinade vermischen.

4 Die marinierten Kartoffelspalten auf zwei mit
Backpapier belegte Backbleche geben und für
15–20 Minuten backen. Die Kartoffeln wenden
und für weitere 20–30 Minuten goldgelb backen.
Vor dem Servieren mit 1 TL Salz würzen.

5 In der Zwischenzeit den Ketchup vorbereiten:
Den Apfel waschen, achteln und das Kernge-
häuse entfernen. Apfelstücke grob würfeln. Die
Zwiebel halbieren, die Schale abziehen und die
Zwiebel grob würfeln. Zusammen mit den
Apfelstücken in einen Topf geben.

6 Apfel-Zwiebel-Würfel mit 3–4 EL Wasser bei
geschlossenem Deckel aufkochen und für etwa
5–10 Minuten weich köcheln. Die Mischung in
eine hohe Rührschüssel geben. Das Tomaten-
mark dazugeben und alles pürieren. Mit Zimt,
Curry, Honig und Salz abschmecken.

Kartoffeln gibt es in zahlreichen Sorten.
Festkochende eignen sich für gut für Salate
oder Pellkartoffeln. Mehlig kochende sind
ein Klassiker im Püree oder Stampf.



Die Rosmarin-Nadeln können die
Kinder zerschneiden oder mit den
Fingern kleinzupfen.

Die Kartoffeln garen schneller,
wenn das Salz erst nach dem Backen
zugefügt wird.

Halbierte Kartoffeln auf
die Schnittfläche legen,
so lassen sie sich sicher
schneiden.

Achten Sie darauf, dass die Kinder
beim Öffnen des Backofens nicht im
heißen Dampf stehen und generell
Abstand zum Ofen halten.

Apfelspalten und Zwiebel auf die
Schnittseiten legen. So rutschen sie
beim Weiterverarbeiten nicht weg.

Wer den Ketchup flüssiger mag, fügt
etwas Wasser hinzu. Das Abschme-
cken übernehmen alle Kinder
gemeinsam.