

Spirituelle Garküche  
auf dem Playing Arts Symposium Samstag, 27.10.2018

## Lob der Kartoffel

In kleinen Teams wird jeweils ein Kartoffelgericht zubereitet- mit je 20  
Kleinen Geschmacksproben (Einen Löffel voll)

Pellkartoffeln

Salzkartoffeln mit Petersille

Ofenkartoffeln – Halbiert mit Öl

Kumpier (im Ganzen im Ofen gegarte Kartoffeln)

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Rösti

Kartoffelgratin

Kartoffelchips /Frittierte Kartoffelschalen

Pommes frites

Kartoffelpuffer

gebratene Kartoffelwürfel

Kartoffelsalat

Kartoffeln

Pommes duchesse

Herzoginkartoffeln

Kartoffelnest aus Kartoffelspaghetti.

Dazu Kräuteröle  
Petersille, Koriander  
Basilikum, Dill,  
Grüne Sauce Kräuter  
nur mit Sonnenblumenöl püriert  
Salz/Butter

Als Nachspeise Apfelstrudel – zu Beginn gemeinsam gezogen und während  
des Zubereitens werden sie gebacken – mit Creme-frech genossen.