



Die besten 6 Gewürzmischungen für Kartoffeln

Zutaten

Rustikale Kartoffel Gewürzmischung (für Brat- & Ofenkartoffeln)

- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver optional für BBQ-Touch
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL getrockneter Rosmarin gerebelt
- 1 TL Thymian
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL grobes Meersalz oder Fleur de Sel

Mediterrane Gewürzmischung (leicht, kräuterig)

Passt zu Grillkartoffeln, Kartoffelsalat oder als Finish

- 1 EL Oregano
- 1 EL Basilikum
- 1 EL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Zitronenabrieb getrocknet
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- **Optional:** Etwas Lavendel oder Fenchelsamen für die Provence-Note.

Orientalische Gewürzmischung (würzig-warm)

Perfekt für Ofenkartoffeln, Falafel-Bowls oder Couscous-Kartoffelgerichte

- 2 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 2 TL Koriander gemahlen
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Zimt
- 1 TL Paprikapulver scharf oder geräuchert
- ½ TL Chili oder Pul Biber
- 1 TL Salz



Indische Aloo Gewürzmischung (für Curry-Kartoffeln oder Dips)

Harmoniert mit Joghurt, Kichererbsen und Gemüse

- 2 TL Garam Masala
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Bockshornkleesamen gemörsert, optional
- 1 TL Ingwerpulver
- ½ TL Senfsamen optional – separat in Öl anrösten
- 1 TL Salz
- ½ TL Chili

Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung (frisch & aromatisch)

Passt zu Pellkartoffeln, Butterkartoffeln oder Quark

- 2 TL Knoblauchgranulat
- 2 TL getrocknete Petersilie
- 1 TL Schnittlauch
- 1 TL Dill
- ½ TL Muskatnuss für Püree
- 1 TL feines Meersalz
- ½ TL weißer Pfeffer

BBQ-Würze für Kartoffelwedges & Grillgemüse

Süßlich, rauchig, pikant

- 2 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL Senfpulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Chili
- 1 TL Salz