



WALLI WÜRZ ist das jüngste Mitglied der Wacholder WALLI-Produktfamilie von AlbstadtLiebe. Diese einzigartige Gewürzmischung mit Wacholder, Kräutern, Ingwer und Früchten vereint aromatische Zutaten aus der Heimat und der weiten Welt. Als kulinarischer **Alleskönner** liefert WALLI WÜRZ ein herzhaftes, rundes Geschmackserlebnis. Perfekt geeignet für Aufläufe, Pfannen- und Schmorgerichte, zum Marinieren oder für kräftige Suppen. WALLI-Produkte sind wie unsere Heimat, die Schwäbische Alb: holzig, kantig, scharf, lieblich, fruchtig, würzig, ätherisch – die richtige Mischung macht's. Und hier kommt gleich ein einfaches, aber raffiniertes **Rezept** für **WALLI WÜRZ**:

QUETSCHKARTOFFELN

mit WALLI WÜRZ (4 Portionen)

Zutaten: 2 kg kleine gekochte Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 2 EL Olivenöl, 1-2 frische Knoblauchzehen, 1/2 TL Salz, 1-2 TL WALLI WÜRZ (nach Belieben)

Zubereitung: Das Olivenöl mit den zerquetschten Knoblauchzehen, dem Salz und WALLI Würz in einer großen Schüssel zu einer Marinade zusammenmischen. Anschließend die ungeschälten Kartoffeln hinzugeben und in der Marinade wenden, so dass überall gleich viel Marinade haftet. Die Kartoffeln auf einem Backblech ausbreiten und mit dem Boden eines Gefäßes (z. B. Trinkglas oder Tasse) flach quetschen/zerdrücken. Die Kartoffeln sollten alle ungefähr dieselbe Dicke von ca. 1 bis 2 cm haben. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen holen und servieren.

Guten Appetit!

