



Kartoffel-Burger

Kartoffeln schälen, waschen und mithilfe einer Reibe in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln, Ei sowie geriebenen Käse in einer Schüssel vermengen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffel-Burger formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffel-Burger darin goldbraun anbraten. Einen Teller mit Küchenpapier auslegen und die gebratenen Kartoffel-Burger darauf abtropfen lassen.

Brötchen aufschneiden und kurz in der Pfanne anbraten oder mithilfe eines Toasters antoasten. Anschließend die obere Brötchenhälfte innen mit Mayonnaise und die untere Brötchenhälfte mit Ketchup bestreichen. Danach je nach Geschmack belegen (z.B. Salat, Kartoffel-Burger, Gurken, Tomatenscheiben und Zwiebelringe).

Rezept für **2 Personen**

6 Kartoffeln, mittelgroß
1 Ei
100 g geriebenen Emmentaler
Salz, Pfeffer, Muskat

2 Brötchen, z.B. Dinkelbrötchen
Salatblätter zum Belegen
2 EL Butter
Gurkenscheiben
Tomatenscheiben
Zwiebelringe
Mayonnaise, Ketchup



Ein Rezept von
Daniel Maula
FoodARTist



Kochen mit ganz viel Amore – Daniel Maula alias „Luigi“

Daniel Maula, alias „Luigi“, ist ein leidenschaftlicher Food Artist, der seiner Berufung nachgeht. Der gebürtige Maulburger kreiert, mit Zugabe seiner wichtigsten Zutat – AMORE, also mit viel Liebe zum Detail, außergewöhnliche Gerichte für jeden Geschmack! Hierbei greift er gerne auch aktuelle Trends auf und verwandelt so beispielsweise Gemüse in Nudeln. Low Carb und vegetarische Küche sind für den Kochkünstler keine Fremdworte. Ein wichtiger Punkt, der für „Luigi“ nicht außer Acht gelassen werden darf, ist das Auge. Für den Künstler gilt: „Das Auge isst mit!“ Seine Gerichte überzeugen also nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch, deshalb versteht er sich als Food Artist und weniger als klassischer Koch. Dass er ein Meister auf seinem Gebiet ist, bewies er bereits im Februar 2015 bei der ZDF-Kochshow „Küchenschlacht“, an der Seite von Fernsehkoch Alfons Schuhbeck. Mit viel Charme und lustigen Sprüchen sorgte er für besonders unterhaltsame Sendungen.

Ein weiteres Highlight in 2015 war der Auftakt seiner Kochkurse für die Volkshochschule Schopfheim. Diese kamen im Rahmen der SWR1-Pfännle-Tour zustande, die im Herbst 2015 Station in Schopfheim machte. Denn, wenn er nicht auf der Bühne steht, legt er seinen Künstlernamen „Luigi“ ab und gibt als Daniel Maula sein Wissen weiter. Seine Kochkurse richten sich an Männer, Frauen oder Kinder und zeichnen sich durch abwechslungsreiche Themen aus. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall und macht zudem jede Menge Spaß! Aktuelle Kochkurs-Termine für 2017 gibt es im Programmheft der Volkshochschule Schopfheim.

Mehr von „Luigi“ gibt es auf seiner Facebook-Seite „Luigi’s Kochstudio“ – reinschauen lohnt sich!

Daniele Maula

Kupfergasse 2
D-79689 Maulburg

d.maula@web.de
+49 (0) 176 / 21 96 84 07



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst