



Unsere Sorte des Jahres

Simonetta

sieht heiß aus,
schmeckt aber auch kalt!



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Wulf-Werum-Straße 1 · D-21337 Lüneburg

Tel.: +49 (0)4131 748005 · Fax: +49 (0)4131 7480580

info@europlant.biz · www.europlant.biz



Stand: August 2021

www.europlant.biz

Unsere Sorte des Jahres

Simonetta

sieht heiß aus,
schmeckt aber auch kalt!

Die mittelfrühe SIMONETTA überzeugt mit einem attraktiven Äußeren und einem hervorragenden Geschmack, gepaart mit hohen Erträgen und einer sehr guten Lagereignung.

SIMONETTA - die besten Eigenschaften kombiniert in einer Sorte!

Reife

- mittelfrüh

Knollenmerkmale

- langovale Knollenform
- flache Augen
- tiefgelbe Fleischfarbe
- glatte Schale

Speisewert

- festkochend
- vorzüglicher Geschmack

Ertrag / Ernte

- hohe Erträge
- ausgewogene Sortierung

Lagerung

- sehr keimruhig
- Lagerung bis an den Anschluss (Mai/Juni)

Resistenzen

- Nematoden: Ro1 (9)
- Krebs: 2 (a), 18 (a)

Anfälligkeiten

- Schorf: sehr gering - gering
- Eisenfleckigkeit: sehr gering - gering
- Schwarzfleckigkeit: sehr gering - gering
- Beschädigung: mittel

Alle Angaben zu den Sorten beruhen auf Ergebnissen der offiziellen Sortenversuche und/oder eigenen Erfahrungen. Da Kartoffeln ein Naturprodukt sind, kann für die Angaben keine Haftung übernommen werden.

Unsere Rezept-Ideen



Leichter Kartoffelsalat



1 kg Simonetta-Kartoffeln, 100 g Kirschtomaten, 4 EL Oliven, 1 Zwiebel, 1/2 Bund Petersilie, 4 EL Olivenöl, 1 Bund Rucola, 4 EL Essig, Pfeffer, Salz

Kartoffeln waschen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser gar kochen. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln fein hobeln. Mit Oliven und gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Öl und Essig verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Salat geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Geputzten Rucola unter den Salat heben.



Frittata



300 g Simonetta-Kartoffeln, 4 EL Olivenöl, 1 rote Paprikaschote, 100 g Erbsen, 3 Frühlingszwiebeln, 50 g Speckwürfel, 2 Knoblauchzehen, 100 g Pecorino, 8 Eier, Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Paprika und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Mit dem Speck zu den Kartoffeln geben und weiter braten. Erbsen hinzufügen. Eier mit gepresstem Knoblauch, geriebenem Käse, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25-30 Minuten stocken lassen.