

Achtung Krebsgefahr

Krebs erregender Stoff *Acrylamid* auch in Kartoffelprodukten

4 Tipps zur richtigen Zubereitung von Kartoffeln

Bei Kartoffelgerichten sollte auf den Bräunungsgrad geachtet werden, denn je dunkler die Erzeugnisse sind, desto mehr Acrylamid enthalten sie.

Bratkartoffeln sollten aus gekochten Kartoffeln zubereitet werden, da sie dann deutlich weniger Acrylamid enthalten.



Gekochte Kartoffeln sind nicht mit dem Krebs erregenden Stoff belastet.

Kartoffeln sollten nicht längere Zeit bei Temperaturen unter 8°C im Kühlschrank gelagert werden.