

QUETSCHKARTOFFELN (SMASHED POTATOES)

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



55 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1,5 kg Kartoffeln
- 5 EL Olivenöl (oder Butter)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Thymian
- 1 TL Salz
- 100 g Käse (z.B. Gouda oder Parmesan)



Quetschkartoffeln vom Blech selber machen - so gehts:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich. Gib sie in einen Topf und koche sie 25 Minuten.
2. Verrühre in der Zwischenzeit 5 EL Olivenöl mit dem Salz, der Petersilie und Thymian. Presse die Knoblauchzehe dazu.
3. Gieße die Kartoffeln ab. Wir verwenden sie samt Schale weiter. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
4. Nimm eine Tasse und quetsche die Kartoffeln breit.
5. Bestreiche sie mit dem Kräuteröl und streue dann den Gouda darüber.
6. Backe die Kartoffeln **25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze**. Wenn sie knusprig aussehen, sind sie fertig.

Nährwerte pro Portion: 595 kcal | KH 71 g | E 13 g | F 26 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

