

## Rezept

# Kartoffeln mit Zucchini-Feta-Creme

Ein Rezept von Kartoffeln mit Zucchini-Feta-Creme, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>300 g</b>	vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1 TL</b>	Chilisalz
<b>3 EL</b>	Olivenöl	<b>150 g</b>	Zucchini
<b>1</b>	Schalotte	<b>2 Handvoll</b>	Basilikumblätter
<b>50 g</b>	Schafskäse (z. B. Feta)	<b>1 EL</b>	helles Mandelmus
	Salz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 375 kcal, 27 g F, 9 g EW, 23 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln gründlich abbürsten, abtrocknen und samt Schale in Spalten schneiden - je nach Größe und Dicke der Kartoffeln in Viertel oder in Achtel. Die Spalten in eine Schüssel geben und Chilisalz und 1 EL Öl hinzufügen. Alles gut mischen und die Kartoffelspalten auf dem Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. garen. Dabei nach der Hälfte der Backzeit vorsichtig wenden.
2. Währenddessen die Zucchini putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini und Schalotte darin ca. 4 Min. andünsten. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Feta zerbröseln. Zucchini, Schalotte, Basilikum, Feta, Mandelmus und restliches Öl in einen hohen Rührbecher geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Anschließend die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Servieren die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Die Zucchini-Feta-Creme dazu servieren.