

Rezept

Quetsch-Kartoffeln

Ein Rezept von Quetsch-Kartoffeln, am 20.04.2024

Zutaten

Für die Kartoffeln

600 g kleine Kartoffeln

2 TL grobes Meersalz

6 EL Olivenöl

½ Bund glatte Petersilie

Für den Dip

3 Zweige Thymian

2 EL Sonnenblumenkerne

Pfeffer

375 g Frischkäse

Salz

½ Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 43 g F, 12 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit wenig Wasser zugedeckt in 15-20 Min. gar kochen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Kartoffelstampfer zerquetschen. Die Kartoffeln mit dem Olivenöl bestreichen, mit Meersalz bestreuen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und auf vier Teller verteilen.

3. Inzwischen für den Dip die getrockneten Tomaten ab-tropfen lassen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Frischkäse mit den Tomaten, Thymian und Sonnenblumenkernen in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab mixen, salzen und pfeffern. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Kartoffeln mit Petersilie bestreuen und mit dem Dip servieren.