

Rezept

Quetschkartoffeln mit Käse

Ein Rezept von Quetschkartoffeln mit Käse, am 29.06.2026

Zutaten

12 gleich große Bio-Kartoffeln (ca. 1,3 kg)	1 Glas getrocknete Tomaten (in Öl; ca. 220 g Abtropfgewicht)
Salz	3 Frühlingszwiebeln
150 g Kirschtomaten	Pfeffer
150 g Cheddar (am Stück)	200 g Schmand
150 g griechischer Joghurt (10 % Fett)	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal, 31 g F, 27 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln waschen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit etwas Tomatenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen.
2. Inzwischen die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und zwei Drittel würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und vierteln. Getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebelringe und Kirschtomaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Cheddar grob raspeln. Die übrigen getrockneten Tomaten mit Schmand pürieren, den Joghurt unterrühren und den Dip mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit einem Stieltopf flach drücken. Den Backofengrill dazuschalten. Den Tomatenmix auf den Kartoffeln verteilen und alles mit dem Käse bestreuen. Unter dem Grill im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. überbacken. Mit dem Dip servieren.