

Rezept

Zerdrückte Kartoffeln

Ein Rezept von Zerdrückte Kartoffeln, am 25.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln

1 TL Meersalz

50 ml Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, ungeschält in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Zugedeckt bei geringer Hitze in ca. 30 Min. weich garen. Zwischendurch mit einer Gabel einstechen und kontrollieren, ob sie schon fertig sind. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln mit den Handballen leicht zerquetschen, sodass die Schalen aufplatzen, und in eine flache Auflaufform legen. Mit Olivenöl beträufeln und dem Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun rösten.
3. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln mit dem Pfeffer würzen, dann gleich auf den Tisch stellen.