Quetschkartoffeln

Die knusprigen Quetschkartoffeln im Backofen goldbraun gebacken, sind eine wunderbare Beilage und gelingen im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (kleine, festkochend)
2 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
1 Stiel	Thymian
1 Stiel	Rosmarin
1 Stiel	Oregano

Zubereitung

1. Für die knusprigen **Quetschkartoffeln** aus dem Backofen, wasche die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser, idealerweise mit einer Gemüsebürste, da sie mit Schale gegart werden. Gib sie anschließend in einen großen Topf mit gesalzenem Wasser. Die Kartoffeln ca. 20–25 Minuten mit weichkochen. Danach abgießen, kurz ausdampfen und etwa 3 Minuten abkühlen lassen. Heize währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.

2. Lege die noch warmen Kartoffeln mit etwas Abstand auf ein Brett. Bedecke sie mit einem Stück Butterbrot- oder Backpapier und drücke sie vorsichtig mit der flachen Hand oder mit einem Glas flach – nicht zerdrücken! Dadurch bleiben sie stabil und gleichmäßig gequetscht. Setze die Quetschkartoffeln auf das Backblech. Beträufle sie mit Olivenöl, würze sie kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle. Nun kommen sie für etwa 25 Minuten in den Ofen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Die Quetschkartoffel vom Backofen nehmen und mit den fein gehackten, frischen Kräutern bestreuen.

Tipp