

Quetschkartoffeln

Es geht herzhaft weiter hier und ich freue mich, dass meine letzten Rezepte so gut bei Euch angekommen sind! Als ich dieses hier entdeckte, dachte ich gleich, dass es bei uns alle mögen - sozusagen ein Rezept mit Seltenheitswert, denn sonst gibt es mindestens eine (minderjährige) Person, die irgendwas am Essen auszusetzen hat (wie mein Mann so liebevoll treffend sagt: 'ein Schwein spinnt immer'). Die Quetschkartoffeln stammen aus dem Heft 'essen und trinken für jeden Tag' und es ist inzwischen in unser Standardrepertoire aufgenommen worden. Ein gemischter Salat oder Rohkost dazu und fertig ist ein schnelles, einfaches und leckeres Essen.



Zutaten (ca. 4-6 Portionen):

-
- **1 kg mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)**
 - **Salz**
 - **etwas Olivenöl**
 - **80-100 g weiche Kräuterbutter**

Einen großen Topf mit Wasser füllen, etwas Salz und die gewaschenen Kartoffeln zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten vorkochen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und schälen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, 2 EL Olivenöl gleichmäßig darauf verteilen (mit einem Löffel oder Pinsel). Nun die Kartoffeln darauf geben und mit der geölten Unterseite eines Glases flach drücken, dabei das Glas in einer Drehbewegung nach unten drücken (s. Bild).



Die Kartoffeln mit wenig Salz würzen und die Kräuterbutter gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen, bis die Kartoffeln am Rand schön hellbraun und knusprig sind.



Tipps:

- Die selbstgemachte Kräuterbutter kann auch durch die gekaufte Variante ersetzt werden, dann hat man wirklich ein absolutes Speed-Rezept...
- Manchmal lassen sich die Kartoffeln nicht so gut quetschen, das kommt immer auf die Sorte an. Aber selbst wenn sie etwas auseinanderbrechen, tut das dem Geschmack keinen Abbruch.
- Wer noch gekochte Kartoffeln vom Vortag übrig hat, kann sie selbstverständlich dafür nehmen. Ich koche oft mit Absicht mehr, damit ich dieses Rezept am nächsten Tag zubereiten kann.



Quelle: essen und trinken für jeden Tag, Ausgabe 01/2016
