



Foto: @Roxiller von Getty Images by canva.com



Quetschkartoffeln vom Blech

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 500 g kleinere Kartoffeln
- Pfeffer nach Belieben
- Salz nach Belieben
- Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
- optional: Thymian oder Rosmarin, frisch oder getrocknet

Serviertipp: Perfekt als vegane Hauptmahlzeit mit Joghurtdip und Ofengemüse. Oder als Beilage zu pflanzlichen Bratlingen, Tofu oder Salat. Die Quetschkartoffeln können warm und kalt gegessen werden.



ZUBEREITUNG | ETWA 45 MINUTEN

1. **Kartoffeln vorkochen:** Kartoffeln mit Schale in Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und etwas ausdampfen lassen.
2. **Zerdrücken und würzen:** Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen. Etwas Öl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Kartoffeln darauf verteilen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einem Glas sanft plattdrücken, sodass sie aufplatzen, aber noch etwas Höhe behalten. Anschließend mit Öl bestreichen, mit Pfeffer und Salz bestreuen und nach Wunsch frische oder getrocknete Kräuter darüberlegen.
3. **Backen:** Im Ofen für etwa 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Quetschkartoffeln goldbraun und knusprig sind.