



Außen knusprig, innen fluffig.

Quetschkartoffeln

Für 4 Portionen

1 kg Heidekartoffeln
Salz zum Kochen und Bestreuen
Rapsöl oder Olivenöl zum Bestreichen
frisch gemahlener Pfeffer
Gewürze nach Belieben, z. B. Paprika,
Oregano, Rosmarin oder Thymian



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten, dann in gut gesalzenem Wasser kochen, bis sie sich mit der Gabel oder einer Messerspitze leicht einstechen lassen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Ein Backblech mit Öl bestreichen und mit etwas Salz bestreuen. Die Kartoffeln auf das Backblech legen und mit einem Kartoffelstampfer oder dem Boden eines Trinkglases plattdrücken, dabei sollten die Kartoffeln nicht komplett in Stücke brechen. Die Kartoffeln mit Öl bestreichen und gut salzen, dann mit Pfeffer und Gewürzen nach Wahl (s.o.) bestreuen.

Im Backofen ca. 25 Minuten rösten, bis sie braun und knusprig sind, dabei in den letzten 5 Minuten den Grill zuschalten.

www.lueneburger-heide.de/20587