



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 237

Quetschkartoffeln mit Gemüse-Topping



15 Minuten



45 Minuten



1 Stunde

Zutaten für 2 Personen

400 g kleinere Kartoffeln



Salz

150 g Cocktailtomaten

1 Rote Bete

2 Frühlingszwiebeln

100 g Bergkäse oder Pecorino,
gerieben



1 EL Bio Café de Paris



Olivenöl

Rezept

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 20 Minuten weich garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomaten in Scheiben schneiden. Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und jede Kartoffel mit einem Kartoffelstampfer in ca. 1 cm dicke Scheiben zerquetschen.

Kartoffelscheiben mit Öl bestreichen. Tomaten- und Rote-Bete-Scheiben darauf verteilen und mit Frühlingszwiebeln und Käse bestreuen. Die Quetschkartoffeln im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Mit Kräuterquark genießen.

Guten Appetit!