Quetschkartoffeln [Smashed Potatoes]



Zutaten für 2-3 Personen:

6 mittelgroße Kartoffeln, festkochend

pro Kartoffel einen reichlichen halben TL Pesto, rot oder grün

1 1/2 TL Salz

1 1/2 EL Olivenöl

ca. 60-90 g geriebenen Käse, z. B. Emmentaler, Mozzarella und/ oder Parmesan, alternativ Feta

2-3 Scheiben Bacon (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

1. Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. Trocknen und in einer Schüssel mit Olivenöl und Salz überziehen.

2. Ein Backblech in die zweite Schiene von unten einhängen. Die Kartoffeln auf Backpapier ca. 60 min bei 200° backen. Dann mit Hilfe einer kleinen Pfanne oder eines Kartoffel-stampfers plattdrücken und mit jeweils einem halben TL Pesto bestreichen. Mit Reibekäse bestreuen, optional pfeffern und nochmals ca. 15 min überbacken.

3. Für das Aussehen kann man auch noch kleinere Abschnitte von Bacon vor dem Überbacken auflegen.

Hinweise:

Statt Pesto kann man auch übrig gebliebene Pizzasauce verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 90 min, kleine Gerichte, Beilagen, Kartoffeln, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München