

Kartoffelzaubereien: Gebratene Quetschkartoffeln mit Schale



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 600-800 g kleine, festkochende Kartoffeln
- 3-4 El Öl
- Salz, Pfeffer, Chili
- Thymian, Rosmarin frisch gehackt (oder getrocknet)
- 2 gehackte Knoblauchzehe
- Schalotten, geschält und geviertelt
- 2-3 El gehackte Nüsse
- 2 Lorbeerblätter
- Etwas Petersilie



Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weichkochen, abgießen und abtropfen lassen.

In einer Schüssel Öl mit Gewürzen, Kräutern, Nüssen, Schalotten und Knoblauch vermischen.

Die Kartoffeln auf ein Brett legen und mit der Hand quetschen, so dass die Schalen dabei breit aufplatzen.

Mit dem Ölgemisch gut einpinseln und 15-30 Minuten einwirken lassen.

Vor dem Servieren die Kartoffeln in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Pesto, Kräuterquark oder ein Salat.