

## Quetschkartoffeln (Smashed Potatoes)

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 5 EL Olivenöl (oder Butter)
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie (frisch)
- Thymian (frisch)
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 100 Käse (z.B. Gouda oder Parmesan)



**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 45 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

### Quetschkartoffeln vom Blech selber machen - so gehts:

1. Wasche die Kartoffeln gründlich ab. Gib sie anschließend in einen Topf und koche sie für 25 Minuten.
2. Bereite in der Zwischenzeit das Öl vor: Gib dafür 5 EL Olivenöl in eine kleine Schüssel. Schäle die Knoblauchzehe und presse sie in das Olivenöl. Wasche die Kräuter und schneide sie klein. Gib sie mit in die Schüssel. Rühre das Öl nun gut um und würze es mit Pfeffer und Salz.
3. Gieße die Kartoffeln ab. Wir verwenden sie samt Schale weiter. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
4. Nimm dir eine kleine Schüssel oder einen kleinen Topf und quetsche die Kartoffeln breit.
5. Bestreiche sie mit dem Kräuteröl und streue dann den Gouda darüber.

6. Backe die Kartoffeln nun im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze. Wenn sie knusprig aussehen, sind sie fertig.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

