

Kartoffelzaubereien: Gebratene Quetschkartoffeln mit Schale



Kartoffeln mal anders...

Es gibt unzählige Möglichkeiten Kartoffeln auf den Tisch zu bringen. Meine Lieblingsvariante ist der Kartoffelsalat. Eine weitere, beliebte Beilage die ich ebenfalls sehr schätze sind Bratkartoffeln. Deswegen habe ich heute eine besondere Technik ausgewählt, um Bratkartoffeln schmackhaft zuzubereiten. Die vorgekochten Kartoffeln werden auf dem Brett mit Schale gequetscht, bis diese aufbrechen. Dann wird eine Marinade aufgepinselt, die sich schön in die Kartoffel verteilt. Anschließend goldbraun ausbraten und fertig ist eine traumhafte Speise.

Hier ist die heutige Rezeptur für „**Gebratene und marinierte 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.