

Schnelle Quetschkartoffeln mit Kräuterbutter

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	kleine, festkochende Kartoffeln
60 g	Kräuterbutter
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL	Paprikapulver edelsüß
	Grobes Meersalz
	Pfeffer
2 EL	gehackte Petersilie

Zubereitungszeit: 15 Min.; Garzeit: 45 Min.

- Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder eine große Auflaufform legen und mit einem Kartoffelstampfer oder dem Boden eines Glases vorsichtig flach drücken.
- Kräuterbutter schmelzen und Knoblauch und Paprikapulver verrühren.
- Die Kartoffeln großzügig mit der Kräuterbuttermischung bestreichen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- Im heißen Ofen etwa 20–25 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.
- Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Die Quetschkartoffeln schmecken besonders gut zu einem frischen Kräuterquark, gegrilltem Gemüse oder einem knackigen Blattsalat. Wer mag, gibt kurz vor Ende der Backzeit noch etwas geriebenen Käse darüber.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
153 kcal	6 g	21 g	2,6 g	8 mg