

# Quetschkartoffeln

|                |                   |
|----------------|-------------------|
|                | Kartoffeln        |
| 5 EL           | Olivenöl          |
| 1 grosse Prise | Salz              |
| 1 grosse Prise | Pfeffer           |
|                | Gewürze nach Wahl |

Kartoffeln mit Schale bissfest kochen. Backofen auf ca. 200° Grillfunktion vorheizen. Die gekochten Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier legen und platt quetschen, ca. Pommes Dicke. Das Öl mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack Gewürzen mischen und auf die zerquetschen Kartoffeln pinseln. Das Backblech in den Ofen, obere Mitte, und ca. 20 Minuten backen.

Kann als Beilage genommen werden oder mit Quark etc. als Mahlzeit dienen.

---

Revision #1

Created 3 January 2023 23:19:39 by Axel

Updated 3 January 2023 23:24:45 by Axel