



Quetschkartoffeln vom Backblech mit Joghurt-Knoblauch-Dip

Zutaten

für 2 Personen

- 1 kg gekochte Kartoffeln mit Schale
- 3 + 1/2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Naturjoghurt
- Salz und Pfeffer
- Optional: Petersilie



Besonderes Zubehör

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

15 Minuten
+40 Minuten Koch und
Backzeit

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Salz in der Schale im Wasser kochen bis sie bissfest sind.
2. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Die gekochte Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und mit einem Kartoffelstapfer oder der Unterseite eines Glases plattdrücken. 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber verteilen und ca. 20 Min backen, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Restliches Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch 30 Sek andünsten. Joghurt hinzufügen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffeln genießen.