



# FIT, BUNT UND LECKER



## Quetsch-Kartoffeln

LIEBEN GROSS UND KLEIN

### ZUTATEN

1 kg Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer,  
Paprikapulver

### ANLEITUNG

Kartoffeln waschen und mit Schale für ca. 15 min. in Salzwasser kochen. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln mit Schale auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Kartoffelstampfer oder z.B. einem Topf platt drücken. Das Olivenöl mit den Gewürzen verrühren und die Kartoffeln damit bestreichen. 25 – 30 min. backen, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.

**TIPP:** Die Menge reicht für zwei große und zwei kleine Esser. Ein Kräuter-Dipp und frisches, knackiges Gemüse ergänzen das Gericht perfekt!



Region Hannover