

Questsch-Kartoffeln mit Gremolata

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 grosse oder 8 kleine mehlig kochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl (alternativ: 3 EL geklärte Butter)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1 Bund glattblättriger Peterli, fein gehackt
- Abrieb einer kleineren Bio-Zitrone
- ½ Knoblauchzehe, gepresst

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln gut ausdampfen und auskühlen lassen.

Die Kartoffeln mit einem Holzbrett vorsichtig quetschen (flach drücken). Achtung: Die Kartoffeln dürfen dabei nicht auseinanderfallen.

Olivenöl oder geklärte Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die gequetschten Kartoffeln hineingeben. Bei mittlerer Hitze zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite langsam goldbraun und knusprig anbraten.

Für die Gremolata Peterli, Zitronenabrieb und den gepressten Knoblauch gut mischen.

Die fertig gebratenen Quetschkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und die Gremolata darüber streuen.