Quetschkartoffeln vom Backblech

Für 2 Portionen

Thymian	Rosmarin	600 g Kartoffeln
Olivenöl	Pfeffer	Salzflocken

Kartoffeln mit Schale bissfest kochen.
Etwas Olivenöl auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln darauf legen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, die Schale soll dabei breit aufplatzen.
Allerdings nicht zu stark zerquetschen, sie sollen mindestens so hoch sein wie Rösti. Mit etwas Olivenöl einpinseln, mit dem frisch gemahlenen Pfeffer und den Salzflocken oder Fleur de Sel bestreuen und evtl.
ein paar Zweige Thymian und/oder Rosmarin darauf legen. Wer möchte, kann natürlich auch getrocknete Kräuter verwenden.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von oben 20-25 Minuten backen.

NN am 13. Oktober 2026