

Quetschkartoffeln mit Ratatouille, Schafskäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

900 g Kartoffeln
280 g Schafskäse
120 g Sonnenblumenkerne
80 g Schnittlauch, geschnitten

Für das Ratatouille:

300 g Zucchini, gewürfelt
300 g Aubergine, gewürfelt
300 g Paprika rot/gelb,
gewürfelt
200 g Tomaten, gewürfelt
1 große rote Zwiebel, geviertelt
1 TL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt
Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln im Wasserbad für ca. 20 min garen, abtropfen lassen und auf ein Backblech geben. Diese mit einem zweiten Backblech leicht zerquetschen und anschließend mit Rapsöl bepinseln. Die Quetschkartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 240°C für 10 min anrösten.
2. Für das Ratatouille Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Rapsöl anbraten. Tomaten hinzugeben, kurz mit anschwitzen und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.
3. Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer Pfanne bei geringer Hitze rösten. Anschließend den Schafskäse zerbröseln und den Schnittlauch hacken.
4. Zum Anrichten die Quetschkartoffeln in einen tiefen Teller geben und mit Ratatouille, Schafskäse, Schnittlauch und den gerösteten Sonnenblumenkernen toppen.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie

Tipp ...

Statt dem Ratatouille können Sie gerne selbst kreativ werden und die Quetschkartoffeln mit einem bunten Blattsalat oder einem klassischen Kräuterquark toppen.



Internal

BASF
We create chemistry