



Quetschkartoffeln mit Feta und Zitrone

auf Rucola-Tomaten-Salat mit Oliven



30-40min



2 Personen

Kartoffeln mal anders? Aber gerne doch! Wie wäre es zum Beispiel mit knusprig gebackenen Quetschkartoffeln mit Feta-Topping? Dazu hätten wir einen zitronig-frischen Rucolasalat mit Tomaten, Gurken und Oliven im Angebot, der übrigens hervorragend mit dem Joghurt-Feta-Dressing mit frischer Minze zusammenpasst. Noch Fragen? Nein? Na dann: Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Netz Drillinge
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Minigurke
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Fetakäse⁷
- 1 Becher Joghurt⁷
- 10g Minze

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

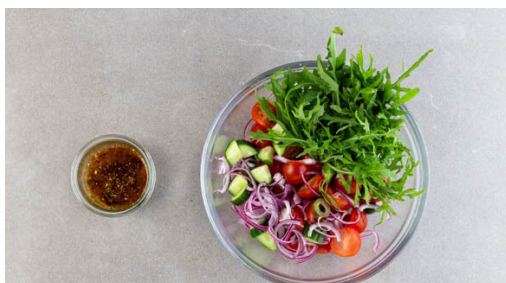
Nährwertangaben pro Portion

Energie 616kcal, Fett 34.4g, Kohlenhydrate 57.2g, Eiweiß 18.1g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und ca. 10Min. vorkochen.



4. Salat vorbereiten

3EL Zitronensaft mit der **1/2 der Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Den **Rucola** mit den **Gurken**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und den **Oliven** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** und **Oliven** halbieren. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



5. Dip zubereiten

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **1/2 des Fetas** in den letzten 5Min. über den **Kartoffeln** verteilen und mitbacken. Den **übrigen Feta** mit dem **Joghurt** cremig rühren und mit der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken.



3. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit **2TL Zitronenschale**, 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen. Die **Kartoffeln** mit der Topfunterseite platt drücken und 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Minze schneiden

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Salat** zusammen mit den **Kartoffeln** und dem **Dip** auf Tellern anrichten, mit der **Minze** und der **übrigen Zitronenschale** garnieren und servieren.