



Quetschkartoffeln mit Feta und Zitrone

auf Rucola-Tomaten-Salat mit Oliven



30-40min



3-4 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!

- 2 Netz Drillinge
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Gurke
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Rucola
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 10g Minze

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

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

Energie 552kcal, Fett 30.0g,
Kohlenhydrate 52.0g, Eiweiß 16.6g



4. Salat vorbereiten

2. Gemüse schneiden

5. Dip zubereiten

3. Kartoffeln quetschen

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.