



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!

Was du von uns bekommst

- 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 Fetakäse⁷
- 2 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 552kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 52.0g, Eiweiß 16.6g



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.



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.



3. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit **3TL Zitronenschale**, 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen. Die **Kartoffeln** mit der Topunterseite platt drücken und 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



4. Salat vorbereiten

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



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.



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.