

Smashed Potatoes und Ofenpeperoni mit Quark und frischen Gartenkräutern

 60 Minuten |  4 Personen

 leicht |  vegetarisch

Zutaten

Smashed Potatoes, Ofenpeperoni

1 kg regionale Frühkartoffeln

1 dl Olivenöl

3 EL Butter

1 Knoblauchzehe, gehackt

3 Stk. Peperoni,
in Streifen geschnitten

100 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Paprika, gemahlen

Quark mit Gartenkräutern

300 g Quark

Frische Gartenkräuter nach

Belieben, gehackt

So wird's gemacht

Die Kartoffeln mit der Schale 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Das kochende Wasser abgiessen und die Kartoffeln gute 20 Minuten abkühlen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Butter und gehackten Knoblauch beifügen.

Die abgekühlten Kartoffeln auf ein Backblech legen und mit der Hand etwas flach drücken.

Peperonistreifen ebenfalls auf dem Backblech verteilen.

Mit dem Öl-Butter-Gemisch die Kartoffeln und Peperoni gut beträufeln und den Sbrinz darauf verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika grosszügig würzen.

Anschliessend 10 bis 12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei Umluft 200 Grad knusprig backen.

Frische Kräuter hacken und mit dem Quark vermischen.

