

Quetschkartoffeln Flammkuchen-Style

4 Personen | 50 Minuten

ZUTATEN

800 g kleine Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g geriebener Emmentaler
200 g Schmand
100 g Speckwürfel
1 TL Flamm drauf!*
½ TL Meersalz*
½ TL Regenbogenpfeffer* (aus der Mühle)

Außerdem:
Backpapier
Frühlingszwiebel, in feinen Ringen

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in einem großen Topf mit Salzwasser je nach Größe etwa 20–25 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gekochten Kartoffeln mit etwas Abstand auf das Backblech legen und mit einem Kartoffelstampfer, Glas oder einem kleinen Topf vorsichtig flach drücken.

Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Schmand, geriebenen Emmentaler, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Speckwürfel, Flamm drauf!, Meersalz und Regenbogenpfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Die Flammkuchen-Masse gleichmäßig auf den gequetschten Kartoffeln verteilen.

Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist und die Kartoffelränder knusprig werden. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und die Quetschkartoffeln direkt nach dem Backen damit bestreuen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz