



BASF

We create chemistry

Quetschkartoffeln mit Ratatouille, Schafskäse und gerösteten Sonnenblumenkerne



40 Minuten



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

- 900 g Kartoffeln
- 280 g Schafskäse
- 120 g Sonnenblumenkerne
- 80 g Schnittlauch, geschnitten
- 300 g Zucchini
- 300 g Aubergine
- 300 g Paprika rot/gelb
- 200 g Tomaten
- 1 große rote Zwiebel
- 1 TL Kräuter der Provence
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- Rapsöl

Zubereitung

- 1) Die Kartoffeln im Wasserbad für ca. 20 min garen, abtropfen lassen und auf ein Backblech geben. Diese mit einem zweiten Backblech leicht zerquetschen und anschließend mit Rapsöl bepinseln. Die Quetschkartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 240°C für 10 min anrösten.
- 2) Für das Ratatouille Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Knoblauch waschen, schneiden und würfeln. Nun in einer Pfanne in Rapsöl anbraten. Tomaten hinzugeben, kurz mit anschwitzen und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.
- 3) Sonnenblumenkerne ohne Öl in einer Pfanne bei geringer Hitze rösten. Anschließend den Schafskäse zerbröseln und den Schnittlauch hacken.
- 4) Zum Anrichten die Quetschkartoffeln in einen tiefen Teller geben und mit Ratatouille, Schafskäse, Schnittlauch und den gerösteten Sonnenblumenkernen toppen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Statt dem Ratatouille können Sie gerne selbst kreativ werden und die Quetschkartoffeln mit einem bunten Blattsalat oder einem klassischen Kräuterquark toppen.

