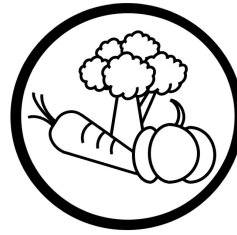


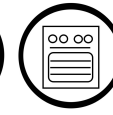
Smashed Potatoes mit Bärlauch und Feta



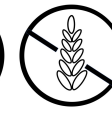
12 Stück



Vorbereitung
15 Minuten



180°
20 Min



Gluten
frei



*Laktose
frei



Vegan

Schnell und einfach. Eigentlich eine Bastelanleitung und dann ab in den Ofen:

12 mittlere Gschälti

Kartoffeln dämpfen. Du kannst dies auch gerne am Vortag erledigen oder kalte Gschwälti verwenden, die immer gut als Vorrat zu haben sind. Die Gschwälti auf das Backblech legen und mit einem Glas oder einem Löffel flach drücken.

50g Bärlauch
12 Fetawürfel
Olivenöl
Salz
Pfeffer, wer mag Chiliflocken

Den Bärlauch waschen, in Streifen schneiden und auf die Kartoffeln verteilen. Die Fetawürfelein bisschen zerbröseln und ebenfalls darüber verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Salz und Pfeffer darüber verteilen, wer mag, auch Chiliflocken, und dann ab in den Ofen.

Bei 180°C 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Salat

Heiss geniessen. Ich mache meist noch ein bisschen Salat dazu.

