

Quetsch-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1.2 kg kleine Kartoffeln
 Olivenöl
 American potato
1 Stück Zwiebel

Kartoffeln 15 Minuten kochen. In feuerfeste Schale geben und leicht zerquetschen.

 beträufeln

 würzen

in Ringe schneiden mit etwas Olivenöl mischen und auf die Kartoffeln legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von oben ca. 20 Minuten backen.

200 g Creme fraiche
4 Teel. **Chili Mix**
 Schnittlauch

mit **Chili Mix** mischen

vor dem Servieren mit Chili-Dip beklecksen.

garnieren

Schmeckt einzeln oder als Beilage zu Gegrilltem.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

American potato

Chili Mix