



BEILAGE

Batatas a murro

Portugiesische Quetschkartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl

FÜR 4 PERSONEN

PORTUGIESISCHE KÜCHE

Zutaten

- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln
- 4-5 Knoblauchzehen
- 5 EL gutes Olivenöl
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin, optional

Zubereitung

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in Salzwasser etwa 15-20 Minuten vorgaren. Sie sollen weich werden, aber nicht zerfallen.
- 3 Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
- 4 Auf ein Backblech legen und jede Kartoffel mit der Handfläche, einem Holzlöffel oder dem Boden eines kleinen Glases vorsichtig eindrücken.
- 5 Knoblauch leicht zerdrücken und zwischen den Kartoffeln verteilen.
- 6 Alles großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.
- 7 Nach Wunsch Rosmarin dazugeben.
- 8 Etwa 25-30 Minuten backen, bis die Kartoffeln außen schön knusprig sind.
- 9 Vor dem Servieren nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln.

Menüempfehlung: Die perfekte Beilage zum Bife à Portuguesa.