Quetschkartoffel mit Rapspesto

Vorbereitung:

- 8 große Kartoffel gekocht
- 100g Speckwürfel
- 100g Käse zum Reiben
- 30g Olivenöl
- Salz, Pfeffer,
- 150g Schmand
- 50-80g Olivenöl für die Pesto
- 20g Rapsblüten und Blätter
- 20g Rucola
- 20g Sonnenblumenkerne
- 20g Parmesan

Kartoffel waschen, und als Pellkartoffel kochen. Wir essen gerne die Schale mit. Wer das nicht möchte, muss an dieser Stelle die Kartoffel schälen.
Noch warm auf den großen Ofenzauberer geben. Mit dem Kartoffelstampfer kurz andrücken. Speck, und Käse auf dem Kartoffel verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und dann ab in den Ofen.
Bei 220 Grad etwa 30 Minuten backen.
In der Zwischenzeit Olivenöl, Kräuter, Kerne und Parmesan mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schmand auch nur mit Salz und Pfeffer würzen.

Serviert wird auf Blattsalat mit einem Tupfer Schmand und Rapspesto.

www.wildes-steinwerk.de

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de