

SMASHED BABY-RANDIG

MIT KARTOFFELN UND FETA



ZUTATEN

300 g Baby-Randig (mit Wurzeln, nichts wegschneiden!)

500 g Kartoffeln (festkochend)

2 frische Zwiebeln mit Grün

2-3 EL Olivenöl

1 EL Butter

Salz

Finish:

Feta

3-4 EL Joghurt oder Sauerrahm

Zitrone

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Wasche Randig und Kartoffeln gründlich, schäle nichts und halbiere nur große Kartoffeln. Koche beides zusammen in Salzwasser etwa 15-20 Minuten, bis es weich ist, und lasse es danach kurz ausdampfen.

Drücke Randig und Kartoffeln leicht an, damit sie aufbrechen und mehr Oberfläche bekommen. Mische alles mit Olivenöl und verteile es auf ein Blech oder in eine große Pfanne.

Röste das Ganze bei 200-220 °C etwa 20-25 Minuten, bis alles knusprig und goldbraun ist. In den letzten Minuten kannst du Zwiebelspalten dazugeben und mitrösten.

Nimm alles heiß heraus, gib Butter darüber, salze und zerbrösele Feta darüber. Serviere es am besten auf etwas Joghurt oder Sauerrahm.

Zum Schluss ein Spritzer Zitrone oder Essig darüber, damit das Gericht frisch und ausgewogen wird.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at