

Smashed Potatoes

Zutaten

1	kg	festkochende Kartoffeln
20	ml	HOLL-Rapsöl
2-3	Stk.	Knoblauchzehen

Kräuter-Quark-Dip

500	g	Quark
		Salz
		Pfeffer
		etwas Senf
4	El	gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Maggikraut, Majoran, Thymian)



Zubereitung

- Ganze Kartoffeln im Wasser oder Steamer ca. 25 Min. weichgaren. Wenn sie sich gut mit dem Messer einstechen lassen, sind sie gar.
- Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze einschalten.
- Knoblauch schälen und pressen und mit dem Öl mischen. Evtl. mit Salz würzen.
- Kartoffeln auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, Haut etwas einritzen.
- Kartoffeln mit einem Löffel- oder Messerrücken oder einem Glas leicht platt drücken.
- Knoblauchöl auf den Kartoffeln verteilen.
- In der Mitte des Ofens ca. 50 Min. backen.

- Für den Quark-Dip die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Mit Senf, Pfeffer und Salz würzen.

Tipp

- Die Smashed Potatoes eignen sich als Stärkebeilage anstelle von z.B. Bratkartoffeln und sind ideal, um Gschwellti-Resten zu verwerten.