



So knusprig & lecker

Smashed Potatoes

Das brauchst Du:

- Kartoffeln (festkochend)
- Topf mit Wasser
- Backblech mit Backpapier
- Küchenmesser und Backpinsel
- Tasse/Schale zum Zerdrücken der Kartoffeln
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Topping z. B. Käse, Salami

Und so geht's:

1. Wasser in einen Topf geben und Kartoffeln kochen, bis sie gar sind. In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200°C, Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Kartoffeln abgießen und auf das Backblech legen. Mit einem Messer ein Kreuz-Muster in die Kartoffel schneiden.
3. Danach die Kartoffeln mit einer Tasse/Schale plattdrücken.
4. Nun die Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Wer möchte, kann die Kartoffeln noch nach Belieben z. B. mit Käse, Salami oder Schinken bestreuen.
6. Dann für ca. 20 bis 30 Minuten in den Backofen schieben, bis sie knusprig-braun sind. Fertig!

Tip: Kräuterquark ist ein leckerer Dip zu den Quetsch-Kartoffeln.

