

Smashed Potatoes mit Sauerrahm-Dip

2 Personen

ZUTATEN

Für die Kartoffeln:

10-12 mittelgroße Kartoffeln
(ca. 1 kg), vorw. festkochend

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zum Bestreuen:

Fleur de Sel

2-3 EL Petersilie, gehackt

Für den Dip:

200 g Sauerrahm (Saure Sahne)

2 EL Quark

2 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und 25-30 Minuten (je nach Größe) in einem Topf kochen oder im FullSteam bei 100 °C dämpfen, bis sie gar sind.

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Ein mit Backpapier belegtes Blech leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Kartoffeln gleichmäßig auf dem Blech verteilen und mit der Unterseite eines kleinen Topfs auf etwa 1 ½ cm Dicke flachdrücken. Mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern.

Im vorgeheizten Backofen (Einschubhöhe 3) 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Smashed Potatoes mit Sauerrahm-Dip

ZUBEREITUNG

In der Zwischenzeit für den Dip alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Smashed Potatoes aus dem Ofen nehmen und mit etwas Fleur de Sel und grob gehackter Petersilie bestreuen. Mit dem Sauerrahm-Dip servieren.

Tipp: Die Smashed Potatoes können mit verschiedenen Kräutern, wie Rosmarin oder Thymian, und Gewürzen, wie Paprika oder Chili, je nach Geschmack variiert werden. Sie passen als Beilage perfekt zu Fleisch- oder Fischgerichten.