

„Kartoffelglück“ Smashed Potatoes

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL „rische´s Kartoffelglück“
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und ca. 20 Minuten in Wasser kochen, abgießen und etwas auskühlen lassen.
- Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Backblech mit Backpapier auslegen.
- Knoblauchzehen schälen, fein hacken und zusammen mit „rische´s Kartoffelglück“ unter das Olivenöl mischen.
- Mit einem Teil dieser Ölmischung das Backpapier einpinseln.
- Kartoffeln auf dem Blech verteilen, diese dann mit dem Handballen flach quetschen, mit dem übrigen Öl beträufeln und ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen, zwischendurch einmal wenden.

TIPP: Smashed Potatoes mit einem Dip servieren (z.B. Schmand-Dip mit frischen Kräutern)!