

Smashed Potatoes

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
60 ml Olivenöl
1 EL Rosmarin
1 EL Thymian
Salz
Paprikapulver
2-3 EL Parmesan
40 g Pankomehl

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser mit Schale je nach Größe 15-20 Minuten gar kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln mit Abstand auf das Blech setzen und mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig flach drücken, sodass sie aufbrechen, aber nicht zerfallen. Knoblauch schälen und pressen. Mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Salz und Paprikapulver verrühren. Die Mischung großzügig über die Kartoffeln verteilen. Parmesan und Paniermehl mischen und gleichmäßig über die zerdrückten Kartoffeln streuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, dann auf 200 °C erhöhen und weitere 10 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Herausnehmen und direkt servieren. Dazu passt Salat und ein Joghurt-Kräuterdip.



Diverses

