Smashed Potatoes

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1	kg	Drillinge, mehlig- oder vorwiegend festkochend
8	EL	Olivenöl
3		Knoblauchzehen

Portionen: 4

Zubereitung

Kartoffeln kochen, bis sie fast widerstandslos mit einem spitzen Messer o.ä. einstechbar sind. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen, Kartoffeln darauf platzieren und mit dem Topfboden bis auf 1-1,5cm Höhe zerdrücken.

Knoblauch pressen und mit dem Olivenöl vermengen Knoblauchöl über die Kartoffeln geben und salzen.

Bei 180°C (Umluft) bis 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 30 Minuten äußerlich kross ausbacken. Bei Bedarf zwischendurch wenden.

Ofen, vegetarisch, Kartoffeln

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:smashed_potatoes?rev=1696346115

Last update: **2023/10/03 17:15**