

Smashed Potato Salad

Was für eine köstliche Kombination! Kross gebackene Kartoffeln treffen auf frische Salatzutaten wie Gurke, Radieschen und Rucola. Abgerundet wird alles durch ein würzig-cremiges Dressing, das die Aromen perfekt miteinander verbindet. Das Ergebnis: ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis – frisch, harmonisch und unglaublich lecker. So einfach, so besonders und voller Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Portionen

Für die Smashed Potatos:

1 kg kleine Kartoffeln

2 EL Speiseöl

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Außerdem:

1 Salatgurke

5 Radieschen

3 Lauchzwiebeln

1 Handvoll Rucola

Für das Dressing:

150g griechischer Joghurt (ggf. laktosefrei)

120g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)

2 TL mittelscharfer Senf

1 EL Essig
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Prise Zucker
Salz

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in etwa 10–15 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen, trocken tupfen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Die Kartoffeln nun mit der Unterseite eines Glases vorsichtig flach drücken. Mit Öl bepinseln und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Backbleche tauschen, damit die Kartoffeln gleichmäßig knusprig werden.

2. In der Zwischenzeit die Gurke schälen, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Das Entkernen ist wichtig, damit der Salat durch die zusätzliche Feuchtigkeit nicht wässrig wird. Die Radieschen waschen und fein raspeln. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den Rucola waschen und grob zerkleinern.

3. Alle Zutaten für das Dressing in einer Schüssel gründlich verrühren.

4. Die fertig gebackenen Kartoffeln etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln, die vorbereiteten Salatzutaten und das Dressing in eine große Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen.

Tipp: Wer es besonders herzhaft mag, gibt noch kross gebratenen Bacon zum Smashed Potato Salad.

Milchfrei – Tipp: Joghurt und Schmand durch vegane Alternativen auf Soja-, Mandel- oder Cashewbasis tauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de