

Smashed Potatoes

Egal ob als Beilage oder mit Dip – die Quetschkartoffeln schmecken lecker knusprig und würzig. Eine delikate Köstlichkeit, die sich unkompliziert zubereiten lässt und einfach grandios schmeckt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

1kg festkochende, kleine Kartoffeln

50g Speiseöl

30g geriebener Parmesan

Salz

Paprikapulver edelsüß

Pfeffer

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale für ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Nun jeweils eine Kartoffel auf ein Backblech legen und mit der Unterseite eines Trinkglases plattdrücken. So fortfahren, bis die beiden Backbleche bestückt sind.
3. Aus Speiseöl, Parmesan, Salz, Paprika und Pfeffer eine Marinade anrühren. Die Quetschkartoffeln damit bepinseln.
4. Beide Backbleche in den vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft einschieben und etwa 25 – 30 Minuten backen. Nach der halben Backzeit die Backbleche im Ofen tauschen.
5. Die fertigen Smashed Potatoes aus dem Ofen nehmen und

sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Parmesan eine vegane Käsealternative einsetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.

Bild 1: Die Quetschkartoffeln vor dem Backen.





rezepte-glutenfrei.de

