

Ofenkartoffeln mal anders: Knusprige Smashed Potatoes

 lindchen.de/smashed-potatoes/

Janine_H

June 2, 2022



Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (z.B. Frühkartoffeln Annabelle)
- 3 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 5 EL Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale (bei Frühkartoffeln ist es nur ein Hauch von Schale) 20-25 min. in Salzwasser garen
2. Abgießen und etwas auskühlen lassen
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder Olivenöl einpinseln
4. Ofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen
5. Die Kartoffeln mit etwas Abstand auf das Backblech legen
6. Mit der Hand flach drücken
7. Die Kartoffeln für 10 min. backen
8. In der Zwischenzeit Butter und Knoblauch in einem Topf zerlassen

9. Die Kartoffeln mit der zerlassenen Butter einpinseln, Parmesan bestreuen und erneut 10 min. fertig backen

Dazu passt Kräuterquark und Salat

[Download](#)