



# Smashed Potatos

[WWW.LINDCHEN.DE](http://WWW.LINDCHEN.DE)

## Zutaten

- 1 kg kleine oder mittelgroße Kartoffeln
- 3-4 EL Olivenöl
- 3-4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
- Frische Kräuter nach Wahl (z.B. Rosmarin, Thymian oder Petersilie), fein gehackt

## Zubereitung

- Kartoffeln kochen: Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 15-20 Minuten kochen, bis sie weich sind und sich leicht mit einer Gabel einstechen lassen. Abgießen und etwas abkühlen lassen.
- Backofen vorheizen: Den Backofen auf 220 Grad Celsius (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



# Smashed Potatos

WWW.LINDCHEN.DE

## Zubereitung

- Kartoffeln würzen: Die flachgedrückten Kartoffeln großzügig mit der Öl-Gewürzmischung bestreichen. Dabei darauf achten, dass auch die Ränder der Kartoffeln gut mit Öl bedeckt sind, um knusprige Ergebnisse zu erzielen.
- Backen: Die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- Kräuter hinzufügen: Kurz vor dem Servieren die frisch gehackten Kräuter über die heißen Kartoffeln streuen.
- Serviervorschlag: Die Smashed Potatoes passen hervorragend als Beilage zu Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichten oder können als eigenständiger Snack mit einem Dip wie Sour Cream oder Guacamole genossen werden.
- Kartoffeln „smashed“: Die gekochten Kartoffeln auf das vorbereitete Backblech legen. Mit einem Kartoffelstampfer oder dem Boden eines Glases die Kartoffeln vorsichtig flach drücken, bis sie leicht auseinanderbrechen, aber noch zusammenhalten.
- Öl und Gewürze vorbereiten: In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver miteinander vermischen.