REGIONAL & HANDGEMACHT

Smashed Potatoes aus dem Ofen

Zutaten

für 12 mittelgroße Kartoffeln

gekochte Kartoffeln (festkochende oder vorwiegend festkochende Sorte)
8 EL (Oliven-)Öl
Salz & Pfeffer
5-6 große Stengel frische Kräuter, zum Beispiel grobe Petersilie

Zubereitung

Vorgekochte und ausgekühlte Kartoffeln mit einem Stampfer oder einer Gabel auf einem Backblech vorsichtig zerdrücken. Kurz vor dem Ende der Kartoffeln stoppen.

Hinweis: Kocht ihr die Kartoffeln frisch, solltet ihr sie abschütten, wenn sie fast, aber noch nicht ganz gar sind, also etwa zwei bis drei Minuten vor der endgültigen Gare.

Die gestampften Kartoffeln mit der Hälfte der angegebenen Ölmenge einstreichen, mit Salz & Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft zunächst 20 Minuten backen.

Das Blech herausnehmen, die Kartoffeln erneut mit Öl, wahlweise mit etwas flüssiger Butter einstreichen, und 15 Minuten weiterbacken. Je nach Ofen kann die Zeit variieren.

Wir haben die Smashed Potatoes herausgenommen, als sie goldbraun waren. Mit gehackten Kräutern bestreuen, fertig!

Zubereitungszeit (ohne Kochzeit der Kartoffeln und Backzeiten): 10 Minuten / Backzeit: circa 30 bis 35 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Umluft / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Die Smashed Potatoes schmecken frisch gebacken am besten. Sie sind aber auch kalt lecker oder können am nächsten Tag erneut erhitzt werden.