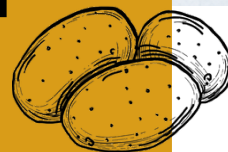




Crispy smashed Kartoffeln



Zutaten

- 350g kleine Kartoffeln (ca. 12 - 14 Stück)
- ½ EL Salz (für das Kochwasser)
- 15 g / 1 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
- ½ EL Olivenöl
- etwas Meersalz (zum Würzen)
- etwas schwarzer Pfeffer
- gehackte Petersilie oder Schnittlauch, optional zum Garnieren

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen: Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, ½ EL Salz hinzufügen. Die Kartoffeln kochen, bis sie weich sind – kleine Kartoffeln benötigen etwa 20 bis 25 Minuten, mittelgrosse ca. 30 Minuten. Es ist in Ordnung, wenn die Schale aufplatzt. Alternativ können die Kartoffeln auch gedämpft oder in der Mikrowelle gegart werden.
2. Backofen vorheizen: Auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
3. Ausdampfen lassen: Die Kartoffeln abgiessen und etwa 5 Minuten im Sieb ausdampfen lassen.
4. Zerdrücken: Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und mit einer grossen Gabel oder einem Kartoffelstampfer flach drücken, dabei möglichst ganz lassen. Dünn = knuspriger, dicker = weicher Kern (beides gut!). Eine unebene Oberfläche sorgt für extra Knusprigkeit.
5. Erneut ausdampfen: Die zerdrückten Kartoffeln nochmals etwa 5 Minuten auf dem Blech ausdampfen lassen – das macht sie noch knuspriger.
6. Würzen: Mit der geschmolzenen Butter beträufeln, dann das Olivenöl darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Backen: Für 45 Minuten (kleine Kartoffeln) bis 55 Minuten (mittelgrosse Kartoffeln) backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nicht wenden.
8. Servieren: Heiss servieren und nach Wunsch mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.