Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Knusprige Quetschkartoffeln mit Salsa-Verde-Sauce

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Für die Quetschkartoffeln

700 g kleine Kartoffeln

1 Esslöffel Avocadoöl

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

Für die Salsa Verde

60 g Petersilie

30 g McCormick Koriander gemahlen

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

2 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Esslöffel Ibero Kapern Nonpareilles

150 ml Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

3 Esslöffel Rotweinessig

Nach Belieben Salz und Pfeffer

Nach Belieben McCormick Chiliflocken scharf

Knusprige Quetschkartoffeln Mit Salsa-Verde-Sauce

1.

1. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen und leicht mit Öl beträufeln. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie sehr gar sind. Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen, dann gut trocken tupfen.

2. Die Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und anschließend mit dem Avocadoöl beträufeln. Mit Knoblauchgranulat sowie Salz und Pfeffer bestreuen. Die Kartoffeln mit einer Gabel vorsichtig flach drücken, bis sie knapp 1 cm hoch sind. In den Ofen schieben und etwa 30–40 Minuten backen, bis sie knusprig sind – dabei regelmäßig kontrollieren!

3. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Salsa Verde verrühren und etwas durchziehen lassen. Die warmen Kartoffeln mit reichlich Salsa serviere.