



Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Smashed Potatos

Smashed Potatos

12 Kartoffeln, klein bis mittelgroß

Nach Belieben Maitre Marcel Kräutermischung Provence
in Sonnenblumenöl

Etwas Salz

Nach Belieben Petersilie, frisch

100 g Joghurt, vegan

Smashed Potatos

1.

Die Kartoffeln 30 min. auf dem Herd kochen. Danach etwa
5 min. abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit
Backpapier auslegen und die gekochten Kartoffeln darauf
legen. Dann mit einem Kartoffelstampfer oder einem Glas
zerdrücken.

Die Kräutermischung über jede Kartoffel geben.

Anschließend 25-30 min. backen, bis sie knusprig sind.

Den Joghurt mit 2 EL der Kräutermischung vermengen.

Smashed Potatoes nach Belieben mit Salz und frischer Petersilie garnieren und mit dem Joghurt-Dip servieren.