Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Beilagen / Abendessen / Glutenfrei / Kinder / Super Food /

Crispy Kartoffel Smash

Meine neue Lieblingsbeilage. Und so einfach zu machen! Knusprige Kartoffeln aus dem Ofen mit einer Avocadocreme als Dip und ich bin glücklich. Und mit Weihnachten vor der Tür, ja ich finde es auch erschreckend, aber es ist bald schon wieder soweit, kann ich mir diese Kartoffeln auch super zur Weihnachtsgans vorstellen. Mal etwas anderes als Salzkartoffeln und Klöße.
Und das tolle ist, dass man sich sogar die ganze Kartoffelschälerei spart, weil man die hier einfach dranlassen kann. Kochen nach meinem Geschmack – easypeasy und trotzdem lecker!

Zutaten für 2 Portionen

- 8 - Kartoffeln
- etwas - Meersalz
- etwas - Rosmarin
- 2 EL - Olivenöl
- -

Zutaten für den Dip

- 1 - Avocado
- 2 EL - Naturjoghurt
- 1 - Knoblauchzehe

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Die gekochten Kartoffeln platt drücken (mit einer Pfanne zum Beispiel).
3. Das Olivenöl in eine Schüssel geben und die Kartoffeln einmal darin wälzen, sodass die Kartoffeln gleichmäßig mit dem Öl ummantelt sind.
4. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und mit etwas Meersalz bestreuen. Ein paar Zweige Rosmarin auf die Kartoffeln legen und anschließend für 30-40 Minuten im Ofen knusprig backen.
5. Für den Dip die Avocado pürieren und mit dem Joghurt vermengen. Den Knoblach schälen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Gut verrühren und zu den knusprigen Kartoffeln servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia