

Smashed Potatoes

Quetsch-Erdäpfel aus dem Ofen

Zutaten

- Erdäpfel, gekocht mit Schale
- etwas Öl
- Salz, Pfeffer
- Kräuter: Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut etc.
- Optional: geriebener Käse



© LKÖÖ

So geht's

1. Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Backblech mit etwas Öl bepinseln.
3. Vorgekochte Erdäpfel mit Schale auf das Blech legen.
4. Erdäpfel mit einem stabilen Glas, kleinen Topf oder der flachen Hand andrücken, sodass sie auf 1,5 bis 2 cm Dicke bleiben und nicht zerfallen.
5. Quetsch-Erdäpfel mit Öl bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
6. Im Ofen 15 bis 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
7. Optional: 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit geriebenem Käse bestreuen.

Vorwiegend festkochende Erdäpfel sorgen für eine perfekte Mischung aus knuspriger Kruste und lockerem Inneren.

