HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

# Smashed Potatoes: knusprig aus dem Ofen mit Knoblauchbutter

Kartoffeln gehen immer. Aber wenn ihr sie einmal als Smashed Potatoes gegessen habt, wollt ihr sie kaum noch anders. Die kleinen Drillinge werden erst gekocht, dann mit einem Glas platt gedrückt und im Ofen goldbraun gebacken. So entstehen jede Menge knusprige Ränder, und innen bleiben die Kartoffeln schön cremig. Den Extra-Kick gibt's nach der Hälfte der Backzeit: Dann kommt eine Butter mit frischem Knoblauch und Rosmarin auf die Kartoffeln, und spätestens jetzt riecht die ganze Küche unwiderstehlich. Das Rezept ist ganz einfach, kommt mit wenigen Zutaten aus und macht trotzdem richtig Eindruck. Egal ob zum Steak, zum Grillen, auf dem Buffet oder einfach als Snack mit Dip. Unser Tipp: Probiert die Smashed Potatoes mit unserem Chimichurri. Aber auch mit Sour Cream oder Kräuterquark sind sie ein Traum.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 50 Min. · Gesamtzeit 65 Min. · 4 Portionen

## Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)

2 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver edelsüß

2 Knoblauchzehen

3 Zweige frischer Rosmarin

50 g Butter

## Zubereitung

1. Koche 1 kg Kartoffeln mit Schale gar und tupfe sie anschließend ein klein wenig ab.
2. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und platziere die Kartoffeln so nebeneinander, dass sie genügend Platz haben.
3. Nimm ein Glas und drücke die Kartoffeln platt.
4. Heize den Backofen auf 200°C Umluft vor.
5. Gib 2 EL Olivenöl in eine kleine Schale und gib ganz nach Geschmack Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinein.
6. Verrühre alles miteinander und pinsele dann die Kartoffeln mit der Öl-Gewürzmischung ein.
7. Backe die Kartoffeln ca. 15 Minuten bei 200°C Umluft.
8. Schmelze in der Zwischenzeit 50 g Butter in einem kleinen Topf und presse 2 Knoblauchzehen hinein.
9. Zupfe den Rosmarin von den Zweigen ab, hacke ihn klein und gib ihn zur geschmolzenen Butter.

10. Hole die Kartoffeln nach 15 Minuten aus dem Ofen, pinsele sie mit der Butter-Gewürzmischung ein und backe sie für weitere 15 Minuten, bis sie knusprig sind.
11. Dazu passt unser Chimichurri (findet ihr hier im Blog) oder zum Beispiel Sour Cream oder Kräuterquark.

---

Rezept von Hoffentlich schmeckt’s · https://www.hoffentlich-schmeckts.de/smashed-potatoes-knusprig-aus-dem-ofen-mit-knoblauchbutter