


Smashed Potatoes.

 **15 Min.**  **60 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Kartoffeln, mittelgroß und vorwiegend festkochend

Salz

EL Olivenöl

g Gratinkäse

g Bacon

Bund Schnittlauch

g Miracel Whip

1 Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale 20 Min. in gesalzenem Wasser kochen.

Tipp: Du kannst auch gekochte Pellkartoffeln vom Vortag verwenden.

2 Währenddessen den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3 Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, auf dem Backblech verteilen und flach drücken, z.B. mit Hilfe eines Kartoffelstampfers.

4 Die Smashed Potatoes mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und dann für ca. 25 Min. im Ofen auf mittlerer Schiene backen. 10 Min. vor Ende der Backzeit den Gratinkäse über die Kartoffeln streuen und goldbraun backen.

5 Während die Kartoffeln backen, den Bacon klein schneiden und in einer Pfanne – ohne Zugabe von Fett – knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden.

7 Die überbackenen Kartoffeln mit einem Klecks Miracel Whip, Bacon und Schnittlauch toppen und servieren.

Tipp: Nach Belieben kann man die Toppings variieren, z.B. schmecken auch in Essigsud eingelegte Rote Zwiebeln oder blanchierter Brokkoli mit Räucherlachs sehr gut.