

Smashed Potatoes

Portionen: 2
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

12 Bio-Drillinge
1-2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
100 g ANDECHSER NATUR Bio Sauerrahm
½ Orange
1 EL getrocknete Cranberries
3 EL Granatapfelkerne
1-2 TL Honig
etwas frischer Thymian

So geht's

Die Kartoffeln putzen und dann mit Schale garkochen. Anschließend abkühlen lassen, bis sie sich anfassen lassen. Alternativ können auch Pellkartoffeln vom Vortag verwendet werden.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln auf ein Blech geben und mit einem Glas oder den Handflächen plattdrücken. Damit nichts am Glas oder den Händen kleben bleibt, kann man ein kleines Stück Backpapier nehmen und jeweils auf die Kartoffel legen, bevor sie zerdrückt wird. Die Kartoffeln sollten noch zusammen hängen bleiben, also nicht zu sehr plattdrücken. Mit den Händen hat man hier eine bessere Kontrolle.

Anschließend jede Kartoffel mit reichlich Öl einpinseln, gut mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa 30 Minuten knusprig backen.

Währenddessen den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem die Orange filetieren, die Granatapfelkerne aus dem Granatapfel pulen und den Thymian waschen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, kurz abkühlen lassen und dann mit Schmand toppen. Die Hälfte außerdem mit Orangenfilets und Cranberries toppen, die andere Hälfte mit Granatapfelkernen, Thymian und Honig.

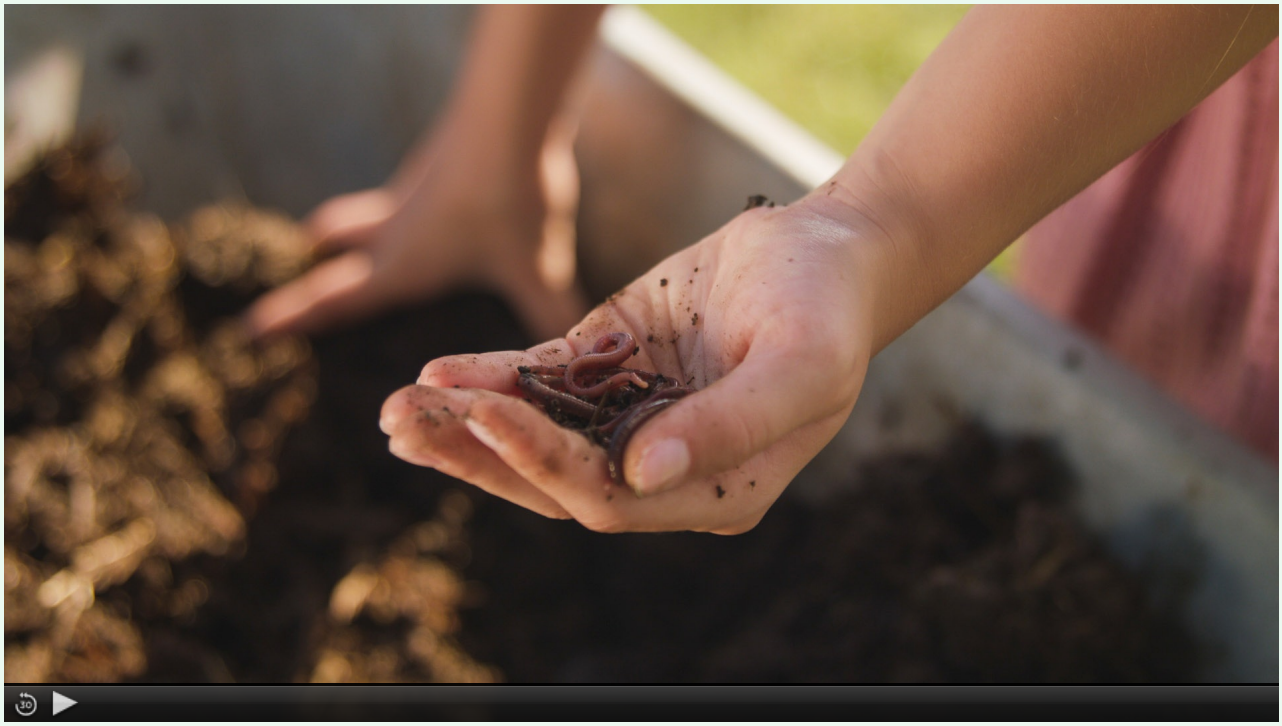
Am besten noch lauwarm genießen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

