

Smashed Potato-Salat



Zutaten (8 Personen):

Smashed potatoes:

- 2 kg Drillinge (festkochend)
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Salz (für das Salzwasser)

Dressing:

- 300 g Joghurt (natur)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mayonaise
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 2 EL Dill (gehackt)
- 10 EL Petersilie (glatt & gehackt)

Sonstiges:

- 1 Schlangengurke
- 1 Zwiebel (rot)
- Dill (für die Deko)
- Petersilie (für die Deko)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die "Smashed Potatoes" zubereiten.

Hierzu die ungeschälten Kartoffeln säubern und für ca. 18 Minuten in kochendem Salzwasser garen, bis man fast widerstandslos eine Gabel in sie hineinstecken kann.

In der Zwischenzeit das Salatdressing zubereiten. Hierfür Joghurt, Mayonaise und Senf verrühren in einer großen Schüssel verrühren. Die Knoblauchzehen schälen und in die Mayonaise-Joghurtmasse hineinreiben.

Dill sowie Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und unter das Dressing rühren.

Jetzt die Zwiebel schälen, fein würfeln. Die Salatgurke waschen, trocknen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Sowohl die Zwiebel- als auch die Salatgurkenwürfel zum Dressing in die Schüssel geben.

Dann den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Jetzt die Kartoffeln nach der Kochzeit abgießen und vor dem Weiterverarbeiten leicht abkühlen lassen; währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Dann die Kartoffeln mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech verteilen und z.B. mit Hilfe eines Marmeladenglases zerquetschen.

Die Kartoffeln sollten hierbei so stark zerdrückt werden, dass sie noch etwa einen bis eineinhalb Zentimeter hoch sind.

Jetzt das Olivenöl mit Hilfe eines Löffels großzügig auf den zerquetschten Kartoffeln verteilen; alles salzen und für ca. 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Nach der Backzeit einen Blick in den Backofen werfen, ob die Kartoffeln an Rand und Unterseite schön braun sind; falls nicht, die Backzeit bis zum gewünschten Bräunungsgrad verlängern.

Die smashed potatoes abkühlen lassen, dann ebenfalls in die Schüssel zu den übrigen Salatzutaten geben. Alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und gut vermengen bis alle Zutaten gleichmäßig mit dem Dressing vermischt sind.

Den Salat für 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen damit er aromatischer wird. Danach den Salat mit Dill sowie Petersilie dekorieren und servieren.

Nährwertangaben: 307 kcal p.P., 42 g KH p.P.