

Smashed Potatoes mit Lib el Kousa

40—50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Smashed Potatoes

25 Stk.	Übrig gebliebene bereits gekochte kleine Kartoffeln
6 EL	Olivenöl
4 EL	SPICE UP MY POTATO Original Style

Lib el Kousa

1 Stk.	Weiße Zwiebel
750 g	Zucchini
6 EL	Olivenöl
10 g	Minze, frisch
15 g	Petersilie, frisch
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
5 Stk.	Knoblauchzehen
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Für den Dip wird die Zucchini und der Zwiebel in etwa 1cm große Würfel geschnitten. Mit etwas Salz verfeinern und dann in einer heißen Pfanne in 4 EL Olivenöl zugedeckt für etwa 20 Minuten dünsten. Die Zucchini sollte weich sein, sodass sie sich mit einer Gabel zerdrücken lässt. Hin und wieder während dem Dünsten umrühren.
2. Währenddessen den Knoblauch fein pressen. Gegen Ende den Knoblauch und gemahlenen Cumin hinzugeben. Für weitere 5 Minuten ohne Deckel dünsten bis das übrige Wasser verkocht ist.
3. Petersilie und Minze fein hacken. Nun die Zucchini fein zerdrücken und kurz auskühlen lassen. Mit den Kräutern verrühren und mit dem Saft der Zitrone und einer Prise Salz abschmecken. Mit dem übrigen Olivenöl übergießen und zur Seite stellen.
4. Für die smashed Potatoes ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauflegen. Olivenöl mit der SPICE UP MY POTATO Gewürzmischung verrühren.
5. Die Kartoffeln nun mit einem Glas oder einer Tasse flach drücken. Die plattgedrückten Kartoffeln mit der vorbereiteten Marinade bepinseln.
6. Abschließend für etwa 15-20 Minuten bei 220°C Ober- und Unterhitze im Backofen knusprig backen.