

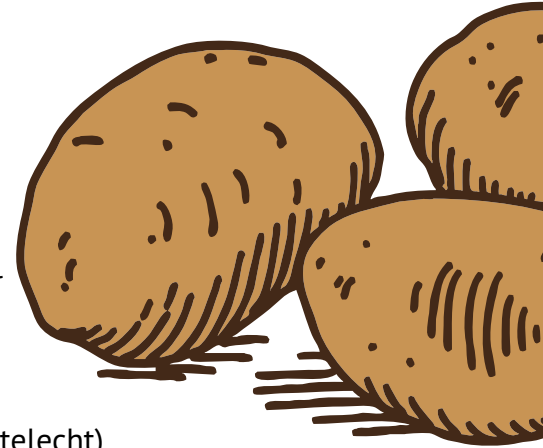
Krosse Kartoffeltaler mit Zitronen-Kräuter-Dressing

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln (wir empfehlen unsere Sorte Belmonda bzw. Belana)
Salz, Pfeffer
200 ml (Sonnenblumen-/Raps-) Öl
1/ 2 Bund Petersilie
Eigene Gewürzmischung aus Knoblauchgranulat, Paprika, Oregano & Thymian
(alternativ: Café de Paris- Mischung oder Pommes frites-Salz)
1 TL Senf, 1 TL Zucker, 1 Zitrone (Abrieb & Saft)
1-2 Becher Sour Cream (nach Geschmack, alternativ: griechischer Joghurt)

ZUBEHÖR

Ggf. Kartoffel-/Gemüsebürste
Brett
Messer
Blech
Schüssel
Tee- und Esslöffel
Topf
Reibe
Pinsel (Lebensmittelecht)
Backpapier
Pfannenwender



Tip: Anstatt Sonnenblumen-/Rapsöl kann auch Olivenöl verwendet werden

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Kartoffeln säubern oder waschen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 1 EL Salz hinzugeben, durch mittlere-hohe Hitze zum Kochen bringen. In etwa 10-12 Minuten die Kartoffeln bissfest garen. Mit einem Messer zur Probe einstechen, wenn weich, bitte Wasser abschütten und die heißen Kartoffeln dann auf einem Blech ausdampfen lassen.
2. Die Kartoffeln dann auf eine gerade Unterlage geben, mit einem Topf oder einer Schüssel die Kartoffeln auf ca. 1cm Dicke drücken.
„Gedrückte“ Kartoffeltaler auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Öl (ca. 100ml) bestreichen. Mit Salz und Gewürzen nach Belieben bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 min bis zu einer mittleren Bräune backen. Nach 15 min die Kartoffeltaler einmal wenden.
3. In einer Schüssel das restliche Öl (ca. 100 ml) mit Zitronenabrieb und -saft, Zucker, Senf und Petersilie mischen.
4. Kartoffeln aus dem Ofen holen und mit dem Dressing bestreichen. Mit Sour Cream servieren.

