



Smashed Potatoes mit Hirtenkäse und Mandeln

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1.5 kg
Salz	
Olivenöl	6 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kapern	2 EL
Mandeln, ganz, blanchiert	5 EL
Dill, frisch	20 g
Hirtenkäse	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Küchenpapier

1. Ofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe ca. 12 Min. köcheln. Die Kartoffeln sollen nicht komplett durchgegart sein und gerade so von einer Gabel rutschen.
2. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mithilfe des Topfbodens Kartoffeln zerdrücken, sodass sie gerade aufplatzen. Smashed Potatoes mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Ofen ca. 30 Min kross und goldgelb backen.
3. Derweil Kapern in ein Sieb abgießen und gründlich trocken tupfen. Mandeln grob hacken. In einem Topf restliches Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Kapern und Mandeln ca. 4–5 Min. rösten, bis sie beginnen zu bräunen. Alles in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen.
4. Dill waschen, trocken schütteln, Stiele entfernen und Dillspitzen etwas klein zupfen. Hirtenkäse trocken tupfen und mit den Händen in grobe Stücke brechen.
5. Smashed Potatoes aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte anrichten. Hirtenkäse und Mandel-Kapern-Mix samt Öl darüber verteilen und mit Dill bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	517 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	22 g