



Crispy Smashed Potato Salad mit Sommerbohnen und warmen Ziegenkäse-Aprikosen

Zutaten

Smashed Potatoes

- 8 mittlere Kartoffeln festkochend oder vorwiegend festkochend
- 2 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gemüse & Früchte

- 250 g grüne Bohnen Busch- oder Stangenbohnen
- 300 g frische Aprikosen
- 1 EL Butter zum Braten

Käse-Highlight

- 125 g Ziegenweichkäse als Rolle
- Etwas frischer Thymian

Thymian-Vinaigrette

- 3 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 1,5 EL heller Essig z. B. weißer Balsamico oder Apfelessig
- 1 TL Honigsenf
- Reichlich frisch gezupfte Thymianblättchen
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Kartoffeln & Bohnen vorkochen

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser als Pellkartoffeln kochen, bis sie gar sind. Parallel die Bohnen putzen (Enden abschneiden). Die Bohnen in einem separaten Topf mit kochendem Salzwasser 5–7 Minuten bissfest garen. Sofort herausnehmen und in



eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre intensiv grüne Farbe behalten. Gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln quetschen & grillen

Den Backofen auf **250 °C mit Grillfunktion** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die abgegossenen, noch heißen Pellkartoffeln mit etwas Abstand auf das Blech legen. Mit einem flachen Gegenstand (z. B. einem Glasboden oder Kartoffelstampfer) auf ca. 1 bis 1,5 cm Dicke flach quetschen, sodass die Ränder schön aufplatzen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Auf der **oberen Schiene des Ofens von beiden Seiten jeweils ca. 10 Minuten** extrem kross grillen.

Die Thymian-Vinaigrette anrühren

Während die Kartoffeln im Ofen knusprig werden, alle Zutaten für die Vinaigrette (Öl, Essig, Honigsenf, Salz, Pfeffer und die Thymianblättchen) in einer kleinen Schüssel zu einem homogenen Dressing verrühren.

Aprikosen & Bohnen in der Pfanne schwenken

Die Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Aprikosenspalten darin bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Minuten sanft anbraten. Die gut abgetropften Bohnen dazugeben und für weitere 2 Minuten in der fruchtigen Aprikosen-Butter mitschwenken, bis sie warm sind. Mit einer winzigen Prise Salz abschmecken.

Das Ziegenkäse-Finish

Die Ziegenkäserolle in ca. 1,5–2 cm dicke Taler schneiden. In den letzten 3–4 Minuten der Kartoffel-Grillzeit die Ziegenkäsetaler direkt auf den krossen Quetschkartoffeln im Ofen platzieren. Mit etwas frischem Thymian bestreuen und im Ofen belassen, bis der Käse wunderbar cremig anläuft.

Anrichten & Servieren

Die heißen, krossen Käse-Kartoffeln als Fundament auf einer großen Platte oder zwei Tellern anrichten. Die warmen Bohnen und Aprikosenspalten dekorativ in den Zwischenräumen verteilen. Die Thymian-Vinaigrette gleichmäßig über den lauwarmen Salat träufeln. Wer mag, gibt die restliche Aprikosen-Butter aus der Pfanne als Extra-Geschmackskick darüber. Sofort servieren!