

CRISPY SMASHED POTATO SALAD



Zutaten für den Salat

- 700 g kleine Kartoffeln mit dünner Schale (Drillinge)
- 1-2 El Olivenöl
- 1/2 Salatgurke, fein gewürfelt
- 1 Päckchen Roter Rettich Kresse
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Pfeffer & Salz

Zutaten für das Dressing

- 150 g Naturjoghurt
- 80 g Salatcreme oder Mayonnaise
- 1 Tl Senf
- 2 El Essig
- 1 El gehackter Dill
- 1 El Schnittlauch, klein geschnitten
- Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG

Gut gesäuberte Kartoffeln mit Schale 20 Minuten kochen. Währenddessen Backofen auf der höchsten Stufe mit Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Unterseite eines Glases flach drücken/smashen. Kartoffeln mit Öl bepinseln und salzen. Anschließend jede Seite 35 Minuten mit der Grillfunktion knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für das Dressing zu einer Salatsoße cremig rühren, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und Kleinscheiden. Die Gurke waschen und kleinschneiden.

Salatzutaten mit dem Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Fertig gebackene Kartoffeln pfeffern, etwas abkühlen lassen, mit dem Salat mischen und mit Kresse aufhübschen.