SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Smashed Potatoes auf dem Blech mit Käsealternative

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für die Kartoffeln

24 St. Kleine Kartoffeln

0.25 Tasse(n) Olivenöl

1 St. Knoblauchzehe, gerieben

1 TL Paprikapulver

1 TL Koreanisches Chilipulver

1 TL Gochujang

Für den Dip

0.5 TL Reisessig

2 TL Sriracha

1 TL Zucker

Etwas Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zum Garnieren

Etwas Gehackte Petersilie

Etwas Frischer Zitronensaft

Etwas Veganer Parmesan-Ersatz

-

1. Kartoffeln im gesalzenen Wasser bissfest kochen. Ofen vorheizen (180 Grad).

2. Die gekochten Kartoffeln mit dem Knoblauch, Olivenöl, Paprikapulver, koreanischem Chilipulver sowie Salz und Pfeffer gut mischen.

3. Alles auf ein Backblech geben.

4. Mit einem großen Löffel oder einer umgedrehten Tasse die Kartoffeln zerdrücken.

5. In den Ofen schieben – nach 15 Minuten wenden und weitere 15 Minuten backen lassen (Gesamtzeit im Ofen 30 Min.).

6. In der Zwischenzeit die vegane Alternative zu Mayonnaise mit Gochujang, Reisessig, Sriracha, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

7. Die fertigen Kartoffeln mit Petersilie, frischer Zitrone und veganem Parmesan-Ersatz garnieren und mit der würzigen Mayonnaise servieren.