



Knusprige Kartoffeln & “Falsche Patat Oorlog”

Zubereitungszeit: 15 min **Kochzeit:** 30 min **Gesamtzeit:** 45 min **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 1

Kalorien p.P.: 800 kcal

Zutaten

g Kartoffeln (Als Beilage reicht die Hälfte)

Esslöffel Olivenöl

Salz, Lorbeerblätter

Wasser

Gewürze, Salz

Zubereitung Topping pro Person für die falschen «Patat Oorlog»

1. Kräuterquark: 80 g Quark mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abgeschmeckt

2. Nuss-Sauce: 60 g Cashew- oder Erdnuss-Sauce

Tipp: Nuss-Mus mit etwas Wasser oder Milch verdünnen und mit Sojasauce, Sate-Sauce und Gewürzen abschmecken

3. 40 g fein geschnittene Zwiebeln mit Salz und Essig mariniert

4. 10 g grob geschnittener Schnittlauch

Zubereitung Kartoffeln

1.

Ofen mit einem Blech auf 220-240 °C vorheizen.

2. Kartoffeln waschen, wenn nötig schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. *Tipp: Bis zur weiteren Verwendung mit kaltem Wasser bedeckt lagern.*

3. Kartoffeln in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser ca. 1 – 2 Finger breit bedecken. Mit Salz und Lorbeer würzen und mit einem Deckel bei maximaler Hitze zum Kochen bringen. Ab dem Siedepunkt

ca. 2 - 3 Minuten kochen lassen. *Tipp: Die Kartoffeln sollten innen noch etwas hart sein.*

4. Die Kartoffeln abschütten, etwas ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben.
5. Jetzt die Kartoffeln mit 2 - 3 Esslöffel Öl und Deinen Lieblings-Gewürzen ca. 2 Minuten lang mischen, bis die Kartoffeln eine Art Schleimschicht bilden. *Mein Lieblingsgewürze für die knusprigen Kartoffeln sind aktuell: Geräuchertes Paprikapulver, scharfes Paprikapulver, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss und Salz*
6. Jetzt das heiße Blech mit etwa 1 - 2 Esslöffel Öl benetzen und die Kartoffeln darauf geben. Die Kartoffeln schön verteilt auf die Schnittflächen legen.
7. Jetzt das Blech 10 Minuten backen anschließend quer um 180° drehen und noch mal 10 Minuten backen.
8. Jetzt die Kartoffelscheiben umdrehen und noch mal 10 Minuten backen.
9. Fertig sind die knusprigen Kartoffelscheiben.
10. Kartoffeln etwas salzen und anrichten. *Mein Geheimitipp: Teller/ bzw. Schale zum Anrichten vorwärmen*
11. Mit Kräuterquark, der Nusssauce, den marinierten Zwiebeln und dem Schnittlauch toppen und servieren.