

SMASHED POTATOES SALAT MIT ERDBEEREN

Zutaten:

Für 2-4 Personen

Für die Smashed Potatoes:
750 g Drillinge
30 ml Olivenöl
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
1/2 TL Meersalz, Pfeffer

Für das Dressing:
250 g griechischer Joghurt
50 ml Olivenöl
2 TL Apfelessig
2 TL Dijon-Senf
1,5 EL Mayonnaise
1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe,
gepresst
Salz und Pfeffer

Ausserdem:
350 g Erdbeeren
1 Bund Radieschen

1 Handvoll Rucola
1 rote Zwiebel
je 4 Stängel Petersilie/Dill

Zubereitung:

Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in Salzwasser 20 min. garen. Abgießen und kurz auskühlen lassen. Den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Olivenöl mit den Gewürzen in einer großen Schüssel verrühren und die Kartoffeln darin wenden. Die Kartoffeln mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen legen. Mit einem weiterem Backpapier abdecken und die Kartoffeln mit einem Topf zerdrücken, bis sie ca. 1-2 cm dick sind. Das Backpapier entfernen und mit dem restlichen Würzöl bepinseln. 20-30 min. kross rösten.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Dressing miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeeren und Radieschen waschen und putzen. Erdbeeren vierteln, Radieschen in Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Kräuter hacken. Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln auf eine Servierplatte legen. Das Dressing darüber geben, mit Rucola, Erdbeeren, Radieschen und Zwiebeln garnieren. Mit Kräutern bestreuen.