



 55 Minuten

 Einfach

## SMASHED POTATOES MIT DREIERLEI-AIOLI

Diese Kartoffel-Beilage ist die köstliche Verschmelzung aus Pommes, Ofenkartoffeln und Püree. Zusammen mit unserem Aioli Dip Rezept ein absoluter Gamechanger.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für das Smashed Potatoes Rezept die Kartoffeln sorgfältig waschen und in kochendem Salzwasser knapp garkochen, dann abgießen und abtropfen. Backofen auf 200°C (185°C Umluft) vorheizen und mit Blech mit Backpapier belegen. Kartoffeln auf dem Blech verteilen und mit Hilfe eines Topfes flach drücken, salzen und mit Olivenöl beträufeln, dann mit einige Zweigen Thymian belegen 25-30 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

### SCHRITT 2

Inzwischen restlichen Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden, dann Radieschen waschen und fein hobeln. Beides zum Servieren auf die zerdrückten Kartoffeln streuen.

### SCHRITT 3

Währenddessen für den ersten Dip Apfel schälen und zusammen mit Roter Bete fein raspeln, dann trocken ausdrücken, mit eine Packung Aioli vermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

### SCHRITT 4

Für den zweiten Dip Rauke putzen, waschen und sehr trockenschleudern, dann jeweils 30 Sekunden in 175°C heißem Öl in kleinen Chargen ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen, dann mit einer Packung Aioli sehr fein pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

### SCHRITT 5



 Zutaten

4 Portionen

### FÜR DIE KARTOFFELN

1200 g sehr saubere, mittelgroße Kartoffeln

Salz

60 ml Olivenöl

1 Bund Thymian

6 Radieschen

### FÜR DIP 1

1 säuerlicher Apfel, ca. 150 g

100 g Rote Bete, gegart

185 g MILRAM Aioli

### FÜR DIP 2

1 großes Bund Rauke

500 ml Erdnussöl, zum Ausbacken

185 g MILRAM Aioli

### FÜR DIP 3

3 Zweige Basilikum

100 g halbgetrocknete Tomaten

185 g MILRAM Aioli

Für den dritten Dip Basilikum von den Stielen zupfen und fein schneiden. Tomaten ebenfalls fein schneiden, dann mit einer Packung Aioli pürieren. Basilikum untermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Aioli Dip Rezepte mit Kartoffeln aus dem Ofen servieren.

## **NÄHRWERTE**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2629/628

Fett (g): 33,1

Kohlenhydrate (g): 60,4

Eiweiß (g): 18,4