

Smashed Potatoes mit Tzatziki

Zutaten:

- 2,5kg Kartoffeln
- 600g griechischer Joghurt
- 1 Gurke
- 15g Dill, frisch
- 6 Zehen Knoblauch
- Salz & Pfeffer
- 2 Bio Zitronen
- 3 Zweige Rosmarin
- ca. 8 EL Olivenöl

Zubereitung:

1

Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20min in Salzwasser kochen.

Rosmarin waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse geben. Olivenöl mit gehacktem Rosmarin und 2/3 des Knoblauchs vermischen.

2

Zitrone gründlich abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.

Gurke waschen, reiben und die Flüssigkeit auspressen. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3

Gurke, Dill, restlichen Knoblauch, Zitronenabrieb & Saft mit dem Joghurt verrühren. Mit etwas Salz & Pfeffer abschmecken.

4

Kartoffel abgießen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem Boden eines Glases oder einer Tasse platt drücken.

Kartoffeln mit Salz & Pfeffer würzen, mit Knoblauch-Rosmarin-Öl beträufeln und ca. 25 Min bei 200°C (Ober-/ Unterhitze) backen.



Rezept von
kochkind.de



Portionen
8 Kleinkinder &
4 Erwachsene



Küche
Indisch



Zeitaufwand
45-60 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände
abwaschen,
zerdrücken, würzen,
auspressen, rühren

