



SMASHED POTATOS

Für 4 Personen

ZUTATEN

6 Stk. mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln ca. 800 g
40 g gemischte Kräuter (zB Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kresse)
50 g getrocknete Tomaten (am besten in Öl eingelegt)
50 g gemischte Oliven, entsteint
Tomatenöl (von den getrockneten Tomaten) oder Olivenöl zum verfeinern

DIP:

200 g Sauerrahm
4 EL Senf
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180 – 200 °C) vorbereiten
2. Die Kartoffeln waschen und trocknen. Auf den Rost in die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel in 40-45 Minuten weich grillen.
3. Die Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Tomaten würfeln, Oliven in dünne Ringe schneiden.
4. Für den Dip Sauerrahm mit Senf und zwei Drittel der Kräuter verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die fertigen Kartoffeln vom Grill nehmen und 5-8 Minuten ausdampfen lassen. Auf eine große Servierplatte geben und die Kartoffel mit Schwung platt-drücken (z.B. mit einem Kartoffelstampfer oder Topfboden). Mit Salz und Pfeffer würzen
6. Zum Servieren den Dip, gewürfelte Tomaten und die Olivenringe auf den Kartoffeln verteilen und mit den restlichen Kräutern bestreuen. Nach Geschmack mit 2-3 EL Tomaten- oder Olivenöl toppen.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill und Servierplatte
<u>Vorbereitungszeit:</u>	5 Minuten
<u>Grillzeit:</u>	40–45 Minuten
<u>Ruhezeit:</u>	5-8 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekte mittlere Hitze (ca. 180 - 200 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht