

Knusprige Kartoffeln mit Avocado-Knoblauch-Aioli

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 knusprige Kartoffeln

Für die Kartoffeln

8 mittelgroße Kartoffeln
3 Esslöffel Olivenöl
40 g gehackte Petersilie
Knoblauchpulver
feines Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Für die Aioli

1 große Avocado
2 Knoblauchzehen
1/2 Esslöffel frischer Zitronensaft
65 g Mayonnaise
feines Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Lecker kann so einfach sein! Dieses Kartoffelgericht ist kinderleicht und definiert Kartoffelstampf neu. Und die Aioli dazu ist ein echtes Highlight.

Nach einer Idee von Ohsheglows.

- 1 -

Wasser in einem Topf erwärmen und die Kartoffeln

gründlich waschen. Kochen, bis sie weich sind (ca. 20 Minuten).

- 2 -

Währenddessen die Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Knoblauch schälen und mit einem Stabmixer pürieren. Die übrigen Zutaten für die Aioli hinzugeben und gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Inzwischen den Ofen auf 230 °C vorheizen.

- 4 -

Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und vorsichtig mit einem Becher oder eine Schüssel zerdrücken. Mit Olivenöl beträufeln und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchpulver darüber streuen.

- 5 -

Im Ofen rösten, bis sie goldbraun geworden sind (ca. 25 Minuten).

- 6 -

Zum Servieren auf einen Teller geben und mit gehackter Petersilie und Aioli garnieren.