Rezept

Smashed Potatoes aus dem Waffeleisen

Ein Rezept von Smashed Potatoes aus dem Waffeleisen, am 12.10.2024

Zutaten

- **6 - 8** Kartoffeln (festkochend)
- **1** Knoblauchzehe
- **1** Stängel Petersilie
- Pfeffer
- Kräuterbutter
- **50 g** geriebener Parmesan
- Salz

Außerdem

etwas Butter oder Öl zum Einfetten des Waffeleisens

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zunächst die Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und salzen. Aufkochen und mit schräg aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze in ca. 25 Min. gar kochen.

2. In einem kleinen Topf die Kräuterbutter schmelzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Parmesan unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Danach die abgekühlten Kartoffeln längs halbieren und je eine Hälfte in das gut gefettete Waffeleisen legen. Für ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

4. Nun vorsichtig aus dem Waffeleisen lösen und anschließend mit der Parmesan-Butter und etwas frischer Petersilie servieren.