

Rezept

# Smashed Potatoes aus dem Waffleisen

Ein Rezept von Smashed Potatoes aus dem Waffleisen, am 24.04.2024

## Zutaten

- |                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| <b>6 - 8</b> Kartoffeln (festkochend) | Kräuterbutter                   |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                | <b>50 g</b> geriebener Parmesan |
| <b>1</b> Stängel Petersilie           | Salz                            |
| Pfeffer                               |                                 |

### Außerdem

etwas Butter oder Öl zum Einfetten des Waffleisens

## 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 Waffleisen legen. Für ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

---

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