

## Thanksgiving-Beilagen: Zweierlei Erdäpfel

### Hasselback Potatoes:

- 6 mittlere bis große Kartoffeln (800 g), hier: vorw. festkochend
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Rosmarin (oder andere Kräuter), gehackt
- 3 EL zerlassene Butter
- Salz und Pfeffer
- Optional: Geriebener Parmesan, frischer Thymian und Fleur de Sel



### Hasselback Potatoes

1. Die Kartoffeln gründlich waschen (die Schale bleibt dran) und kurz übertrocknen lassen bzw. trocken tupfen. Die Kartoffeln in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, aber nicht ganz bis auf die Unterseite durchschneiden (zwei Kochlöffeln zur Hilfe nehmen).
2. Jeden Kartoffel mit Öl bepinseln, auch die Unterseite, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und salzen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft (200 ° Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen.
4. Zerlassene Butter, eine Prise Salz und Pfeffer sowie Rosmarin mischen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln mit der zerlassenen Butter bepinseln. Die Kartoffeln sind zu diesem Zeitpunkt schon etwas aufgefächert. Die Butter soll auch in die Zwischenräume gelangen, das macht die einzelnen Kartoffelscheiben knuspriger. Wer möchte, kann die Kartoffeln noch mit geriebenem Parmesan bestreuen.
1. Nochmals rund 15 Minuten backen bis die Kartoffeln durch sind und knusprig aussehen. Wer möchte, kann die Hasselback Potatoes nach dem Backen noch mit frischen Thymianblättchen und Fleur de Sel bestreuen. (Ursula Schersch)

### Smashed Potatoes:

- 10-12 kleine bis mittlere Kartoffeln (750 g), hier: vorw. festkochend
- 1 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 EL zerlassene Butter
- 2-3 EL Petersilie, fein gehackt
- Optional: 1 Knoblauchzehe, fein gehackt und Fleur de Sel zum Bestreuen



### Smashed Potatoes:

2. Die Kartoffeln gründlich waschen (die Schale bleibt dran) und rund 25 Minuten in Wasser kochen bis sie gar sind. Sollten die Kartoffeln unterschiedlich groß sein, die kleineren 5 Minuten später in den Topf dazugeben.
3. Ein mit Backpapier belegtes Blech leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Kartoffeln gleichmäßig auf dem Blech verteilen und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel andrücken. Die Kartoffeln sollen zwar auseinandergedrückt werden, aber nicht zerfallen. Jeden Erdapfel mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft (200 ° Ober- und Unterhitze) 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Petersilie, und wer mag Knoblauch, fein hacken und mit der zerlassenen Butter mischen. Etwas Petersilie zum Garnieren beiseite geben.
5. Nach rund 15 Minuten Backzeit – die Kartoffeln sollen bereits etwas golden sein, das Blech aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln mit der Butter bepinseln. Nochmals rund 10 Minuten backen bis die Kartoffeln knusprig aussehen (Vorsicht: Knoblauch wird bei einer Backzeit von mehr als 10 Minuten leicht zu dunkel und bitter.)
6. Wer mag, kann die Kartoffeln nach dem Backen mit frischer Petersilie und Fleur de Sel bestreuen. Die Kartoffeln passen gut als Beilage oder, mit einem Dip serviert, auch als Snack. (Ursula Schersch)