



Crispy Smashed Kartoffelsalat

Zutaten

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Salatgurke
- 80 g Zwiebeln, rot
- 200 g Joghurt, 10 % Fett
- 50 g THOMY Salat Mayonnaise, 250 ml Glas
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Maggi Würze
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 2 EL Petersilie, glatt, gehackt
- 2 EL Dill, gehackt

Zubereitung

1. Kartoffeln in reichlich Wasser als Pellkartoffeln kochen.
2. Backofen auf 200 °C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
3. Olivenöl mit MAGGI fix für Rosmarinkartoffeln verrühren. Die gekochten Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Mit dem Boden eines Trinkglases flach drücken. Mit der angerührten Würzmischung bestreichen und im Backofen ca. 50 Min. knusprig goldbraun Backen.
4. In der Zwischenzeit die Salatgurke schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Für das Dressing. Joghurt und die Mayonnaise mit dem Zitronensaft glattrühren und mit MAGGI Würze abschmecken.
5. Die Kartoffeln mit den frischen Zutaten und den Kräutern in eine Salatschüssel geben und mit dem Dressing mischen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	448 kcal
Fett	24 g
Protein	8 g

🕒 53 Minuten

⊕ 4 Portionen