



Smashed Potatoes in der Heißluftfritteuse

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, gekocht
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 6 TL THOMY Reines Rapsöl
- 30 g Parmesan, gerieben
- 200 g Sahne, sauer
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- etwas Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 3 EL Schnittlauch

Zubereitung

1. MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln mit Öl vermischen. Kartoffeln in eine große Schüssel geben und mit der Marinade vollständig vermengen.
2. Kartoffeln portionsweise (es passen je nach Größe des Geräts 2-4 Stück hinein) auf ein für die Heißluftfritteuse passendes Backpapier legen und mit der Unterseite von einem Kartoffelstampfer leicht andrücken. Mit dem Backpapier vorsichtig in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse legen. Mit Parmesan bestreuen. Heißluftfritteuse auf 200 °C einstellen und für etwa 10 Min. garen, bis die Smashed Potatoes goldbraun sind.
3. In der Zwischenzeit Magerquark, saure Sahne, 2/3 der Schnittlauchröllchen und etwas MAGGI Würzmischung Nr. 4 zu einer Sour Cream verrühren.
4. Smashed Potatoes aus der Heißluftfritteuse nehmen, mit den restlichen Schnittlauchröllchen garnieren und mit der Sour Cream servieren. Mit den restlichen Kartoffeln ebenso verfahren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	425 kcal
Fett	19 g
Protein	18 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen