

Smashed Potatoes & Onions



HAUPTGEMISSE

TIPP

Die Hot Honey Garlic Sauce können Sie ganz einfach selbst zubereiten. Das Basisrezept dazu finden Sie ebenfalls unter norma-online.de

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 ERNTEKRONE Kartoffeln
4 ERNTEKRONE Zwiebeln
2 EL LANDFEIN Butter
2 EL Hot Honey Garlic Sauce
(siehe Basisrezept)
½ TL COOK! Paprikapulver
½ TL Salz
–
¼ Bund BIO SONNE Petersilie
2 EL Hot Honey Garlic Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln mit Schale vorkochen und abkühlen lassen.
2. Außerdem die Zwiebeln schälen, in dicke Ringe schneiden und mit den Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier verteilen.
3. Die Kartoffeln mit einem Glas oder Pfannenwender leicht platt drücken.
4. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Anschließend die Butter schmel-

zen und mit Hot Honey Garlic Sauce, Paprikapulver und Salz verrühren.
5. Die Marinade mit einem Pinsel gleichmäßig über das Gemüse verteilen und dieses für 20–25 Minuten goldbraun backen.
6. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit Hot Honey Garlic Sauce als Dip servieren.