

## ■ SMASHED POTATOES

---



## ■ ZUTATEN

---

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Zutaten für eine Portionen**

250 g vorwiegend festkochende  
1 EL Olivenöl Kartoffeln  
Etwas Salz und Pfeffer  
Etwas Paprikapulver edelsüß  
3EL Geriebener Käse (nach Wunsch)

## ■ ZUBEREITUNG

---

1. Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen.
2. Kartoffeln auf ein Blech geben, mit Kartoffelstampfer (oder Glas, Flaschenboden, Pfanne...) plattdrücken.
3. Mit Olivenöl bestreichen und den Gewürzen würzen.
4. 25-30 Minuten bei 200° Heißluft knusprig backen.
5. Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen und nochmals 5 Minuten überbacken.

**Anrichte-Tipp:**

Als Beilage zu Burgern, Gemüse, .... Aber auch als eigenes Hauptgericht, z.B. mit Kräuterquark möglich. Ebenfalls denkbar: in einer „Pommesstüte to-go“.

**Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren!**

**Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen**

*Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.*