

Frankfurter Grüne Soße mit Smashed Potatoes

Frankfurter Grüne Soße bleibt Kult - und mit knusprigen Smashed Potatoes wird daraus ein Frühlingsgericht mit Suchtpotenzial. Kalt, cremig, heiß, crunchy: besser wird Tradition kaum.

Für 2-3 Personen

Zutaten

Für die Grüne Soße

- 1 Bund Frankfurter Kräuter (gibt's als „Full Set“ im Supermarkt)
(klassisch: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Borretsch, Sauerampfer, Pimpinelle)
- 250 g Schmand
- 150 g griechischer Joghurt oder saure Sahne
- 2 EL Crème fraîche (optional, für Extra-Cremigkeit)
- 2 hartgekochte Eier
- 1 TL Senf
- 1-2 TL Zitronensaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Prise Zucker

Für die Smashed Potatoes

- 700 g kleine festkochende Kartoffeln
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- optional: Knoblauchpulver, Paprika, Rosmarin

Zum Servieren

- frische Kräuter
- Radieschen
- Kresse
- extra grünes Kräuteröl (wenn du's fancy willst)

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen (ca. 18-20 Minuten). Abgießen, kurz ausdampfen lassen.

2. Smashed Potatoes backen

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Glasboden oder Kartoffelstampfer flach drücken.

Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern.

Ca. 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

3. Grüne Soße zubereiten

Kräuter fein hacken oder kurz pulsierend mixen (nicht zu Brei).

Eier fein hacken.

Mit Schmand, Joghurt, Senf und Zitronensaft verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Heiße Smashed Potatoes auf einen Teller geben.

Grüne Soße großzügig darüber verteilen.

Mit Petersilie, Radieschenscheiben oder Kresse toppen.

Optional etwas grünes Kräuteröl darüberträufeln.