



Knusprige Smashed Potatoes mit Ländle Arlberger überbacken

12 festkochende Kartoffeln
4 EL Olivenöl
2 TL Meersalz
100 – 120 g Ländle Arlberger
gerieben

Salat nach Wunsch

Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in Salzwasser weichkochen. Sobald sie fertig sind abseihen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Mit dem Kochtopf die Kartoffeln flachdrücken und richtig gut zerquetschen, nur so werden sie beim Backen richtig knusprig.

Mit Olivenöl gut beträufeln und bei 200 Grad Heißluft für 30-40 min backen.

Ländle Arlberger grob reiben und nach 20 min Backzeit über den Kartoffeln verteilen.

Sobald sie fertig sind bei Bedarf noch mit etwas Öl beträufeln, salzen und mit frischem knackigem Salat servieren.

Fertig.