



Mediterrane Ofen-Quetschkartoffeln mit Cashew-Aioli

⌚ Preparation time: 20 minutes

👤 Portions: 3

Cooking time: 50 minutes

Total time: 70 minutes

Zutaten für 2-3 Portionen

Für die Ofenkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 EL Meersalz (für das Kochwasser)
- Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- 4 Zweige Rosmarin
- 10-12 EL Olivenöl

Für die Cashew-Aioli

- 120 g Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 4 Stunden eingeweicht
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL scharfer Senf
- 6 EL Soja Cuisine (oder Reis Cuisine oder Hafer Cuisine o.ä.)
- Meersalz
- Pfeffer
- 2 EL Lake von Sauren Gurken

Für das Topping

- 3 Frühlingszwiebeln
- 80-100 g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 5 grüne, entsteinte und gekräuterte Oliven
- Eine Hand voll frische Petersilie

Zubereitung (ca. 15-20 Minuten + 25 Minuten Kochzeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Cashewkerne über Nacht, mindestens aber 4 Stunden, in Wasser einweichen lassen.
2. Kartoffeln gründlich waschen und bereit stellen (nicht schälen!).
3. Wasser in einen Topf geben und 1-2 EL Salz darin mit einem Schneebesen auflösen. Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln einlegen. Wenn das Wasser stark blubbert, Hitze etwas reduzieren und Kartoffeln je nach Größe 25-30 Minuten gar kochen, bis man mit einer Gabel hineinstecken kann und sie sich innen schön weich anfühlen.
4. In der Zwischenzeit die Cashew-Aioli zubereiten. Dafür das Wasser der eingeweichten Cashewnüsse abgießen und die Cashewkerne in einen Mixer geben. 1-2 geschälte Knoblauchzehen, 3 EL Zitronensaft, 1 TL scharfen Senf, 6 EL Soja Cuisine, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und 2 EL Gurkenwasser dazu geben und alles cremig-fein im Mixer pürieren. Aioli mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft zum Schluss nochmal abschmecken. Bei Bedarf noch mit ein wenig kaltem Wasser verdünnen.
5. Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen.
6. Gar gekochte Kartoffeln abgießen und kurzzeitig in kaltes Wasser legen, damit sie ein wenig abkühlen und man sich nicht "die Pfoten verbrennt". Dann die Kartoffeln mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig auseinander bzw. platt drücken.
7. Tipp: Wenn Ihr keinen Kartoffelstampfer habt, nehmt einfach eine Schale oder Schüssel und drückt mit dem Boden die Kartoffeln vorsichtig platt.
8. Auf jede platt gedrückte Kartoffel 2-2,5 EL Olivenöl geben. Kartoffeln mit Meersalz und grobem Pfeffer bestreuen. Rosmarinzwige und klein gehackten Rosmarinnadeln darüber geben und das Blech bei 220 Grad Ober- und Unterhitze für 28-28 Minuten ins Backrohr schieben.
9. Das Öl von den eingelegten Tomaten mit etwas Küchenkrepp abtupfen und die Tomaten klein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Oliven ebenfalls klein hacken. Eine Hand voll Petersilie waschen und hacken.
10. Wenn die Kartoffeln nach etwa 25 Minuten Backzeit gebräunt und leicht knusprig sind, aus dem Ofen holen.
11. Kartoffeln auf Teller verteilen, nochmals ein bisschen salzen und pfeffern und die Aioli darüber träufeln. Ofen-Quetschkartoffeln mit gehackten Tomaten, Oliven, Petersilie und Frühlingszwiebeln bestreut servieren und ofenwarm genießen. Wer mag, gibt noch ein paar Tropfen hochwertiges Olivenöl über die Kartoffeln.

Die Schale wird super knusprig - dazu das weiche Innere der Kartoffeln und das mediterrane Topping - mmmh, ein Traum!