



Smashed Potatoes mit gebratenem Romanasalat und Sauce Gribiche



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Eier	2 St.
Gewürzgurken	2 St.
Kapern	4 EL
Schalotten	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Mayonnaise	100 g
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	3 EL
Mini Romana	3 St.
Butter	1 EL
Zucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne,
Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. kochen.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen und Eier für ca. 10 Min. im kochenden Wasser kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, abkühlen lassen und pellen.
3. Für die Sauce Gribiche Gewürzgurken und Kapern in ein Sieb abgießen und Gurke fein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zuletzt Eier schälen und fein würfeln. Alles in einer Schüssel mit Mayonnaise gut vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech geben und leicht zerdrücken. Sie sollten aufplatzen, aber noch zusammenhängen. 2 EL Olivenöl über den Kartoffeln verteilen, kräftig salzen und pfeffern und im Ofen ca. 10 Min. backen.
5. Mini Romana mit Strunk längs vierteln, waschen und kräftig trocken schütteln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl und Butter mit Zucker und Salz auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, Romana mit der Schnittfläche nach unten ca. 1 Min.

scharf anbraten. Anschließend Herd ausschalten, Deckel aufsetzen und Romana ca. 1 Min. weitergaren.

6. Gebratenen Mini Romana mit Smashed Potatoes und Sauce Gribiche auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	512 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	30 g