



SMASHED POTATOS



ZUTATEN:

- 10 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- etwas BBQ Gewürz Deiner Wahl
- etwas Käse

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln zunächst mit Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten vorkochen, bis sie gar sind. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf die heiße Grillplatte oder Plancha legen.

Mit einer Burgerpresse oder einem stabilen Glas vorsichtig platt drücken. Nun großzügig mit deinem Lieblings-BBQ-Gewürz würzen und die Kartoffeln bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun und richtig knusprig grillen.

Kurz bevor sie fertig sind, den geriebenen Cheddar darüberstreuen und schmelzen lassen. Direkt heiß servieren und die herrlich knusprigen Smashed Potatoes genießen – die perfekte Beilage zu Steak, Burger oder einfach pur als Snack vom Grill.

