

Smashed Potatoes mit Rote-Bete-Dip und Spinatsalat

Zutaten für den Rote-Bete-Dip (für 4 Personen):

- 0,5 Stange frischer Meerrettich
- 2 Knollen frische Rote Bete
- 100 g Schmand
- 1 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- geräuchertes Paprikapulver
- Kümmel
- Zucker

Meerrettich schälen und fein reiben. Rote Bete waschen und putzen. Einzeln mit etwas Kümmel in Aluminiumfolie einpacken und im Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 75 Minuten backen. Dann leicht abkühlen lassen, pellen, in kleine Stücke schneiden und mit Essig und Meerrettich fein pürieren. Schmand dazugeben und den Dip mit Salz, Pfeffer, Zucker und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Zutaten für die Smashed Potatoes:

- 20 kleine Kartoffeln
- 4 EL Rapsöl
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kümmel
- 150 g würziger Käse
- Meersalz

Kartoffeln gründlich waschen und mit Kümmel in gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Kartoffeln mit einem Glas vorsichtig andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Umluft) 10 Minuten backen. Währenddessen Knoblauch schälen, fein schneiden und mit Öl und Paprikapulver verrühren. Käse reiben. Die Kartoffeln mit dem Knoblauch-Paprika-Öl bepinseln, den Käse darüber verteilen und nochmals 10 Minuten knusprig überbacken. Dann mit etwas Meersalz bestreuen und servieren.

Zutaten für den Spinatsalat:

- 160 g Winterspinat
- 40 ml Apfelessig
- 1 TL Senf
- 80 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Senf mit Apfelessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Öl unterrühren. Spinat waschen, trocken tupfen, grob schneiden und mit dem Dressing marinieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen