HAUPTGANG

SMASHED POTATOES MIT FRISCHEN FEIGEN

★★★★★ (106)

1 H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 kg	festkochende Kartoffeln*, mittlere Grösse
3 EL	Rapsöl
etwas	Salz und Pfeffer
1 TL	Za'atar Gewürzmischung
2 EL	flüssiger Honig
40 ml	Aceto Balsamico
6-8	reife Feigen

Zum Servieren

150 g	Feta Käse, zerbröselt
1	rote Zwiebel, in feinen Ringen

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten gar kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen, bis sie nicht mehr nass sind. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.

2. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl vermengen und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln nebeneinander auf das Blech legen. Mit dem Löffelrücken oder einem Kartoffelstampfer vorsichtig platt drücken. Mit Za'atar bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 bis 30 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb und knusprig sind.

3. Unterdessen den Honig mit dem Essig in einer kleinen Pfanne aufkochen. 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Zum Auskühlen in eine Schüssel geben. Die Feigen vierteln. Die Kartoffeln auf die Teller geben. Den Feta mit den Feigen und der Zwiebel über die Kartoffeln verteilen. Zum Servieren mit der Balsamico-Reduktion beträufeln.

TIPP

- *Verschiedene Kartoffelsorten wählen, z.B. mit roter, gelber oder blauer Schale.
- Aceto Balsamico kann auch mit Rotweinessig ersetzt werden.