



Smashed Potatoes mit Spiegelei

by Joscha Bastians



Eine geniale, knusprige Beilage zu jedem Steak.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser vorkochen
WICHTIG:
Für die Smashed-Potatoes muss die Deckeltemperatur ca. 200-220°C betragen
 - Die Plancha 15min mit den darunter liegenden Brennern auf höchster Stufe vorheizen, danach auf mittlere Stufe zurückregulieren
 - Die Kartoffeln brauchen auch von außen eine gute Hitze, damit sie von oben genauso knusprig werden
2. Olivenöl, ausgepresster Knobi, Paprikapulver, sowie Salz & Pfeffer vermengen und ca. 10min ziehen lassen, noch besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen
3. Plancha leicht einfetten mit etwas Öl und einem Küchentuch o.ä.
4. Die Kartoffeln mit Schale auf die Plancha legen und mit dem Planchazubehör "platt" drücken
5. Den Öl-Mix nun über den Kartoffeln verteilen (1 EL pro Kartoffel)
6. Nach ca. 10min das Ei aufschlagen und auf der Plancha braten (natürlich nach Belieben würzen)

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Knoblauchpresse
- Messer
- Gewürzmühlen
- Planchazubehör

Zutaten: 2 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
8	Pellkartoffeln mit Schale
2	Eier
1	Knoblauchzehe
8 EL	Olivenöl (1EL/Kartoffel)
1 Messerspitze	Paprikapulver

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Kartoffeln festkochend oder vorwiegend festkochend