

Quetschkartoffeln mit veganen Mayo-Dips

Die gequetschten Kartoffeln, auch Smashed Potatoes genannt, sind herrlich knusprig und schmecken besonders gut mit veganen Mayo Dips.

Zutaten
2 Portionen

Zutaten Quetschkartoffeln
400 g Drillinge Kartoffeln, festkochend
3 EL Byodo Bratöl Raps
1 Zweig Rosmarin
Byodo Meersalz
Zutaten vegane Dips
2 Gläser Byodo vegane Mayo
0.5 Avocado
1 Limette
0.5 Chili, rot
0.5 Paprika, rot
0.5 Bund Petersilie
1 TL Agavendicksaft
Byodo Meersalz

Zubereitung

Zubereitung Quetschkartoffeln

Kartoffeln waschen und in einem Topf weichkochen. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die weichen Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit z.B. einer Gabel mittig zerdrücken.

Gequetschte Kartoffeln mit Bratöl Raps, gezupftem Rosmarin und Salz marinieren, 25 – 30 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Zubereitung Mayo-Dips

Byodo vegane Mayos in eine Schüssel geben, in 3 Teile teilen und separat verarbeiten.

Für **Avocado-Limetten Mayo** den ersten Teil Byodo vegane Mayo mit Avocado in einen Mixer geben, mit Saft einer Limette, Petersilie und Salz zu einer glatten Masse mixen.

Für die **Sweet Chili Mayo** den zweiten Teil Mayo mit Paprika, Chili, Agavendicksaft und Salz in einem Mixer zu einer glatten Masse mixen.

Der dritte Teil der Mayo bleibt naturbelassen.

Zum Schluss die drei Mayo Varianten in Dipschalen servieren und nach Wunsch garnieren. Die Dips Zusammen mit den Quetschkartoffeln genießen.