

Smashed Potatoes

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Kartoffeln
1 TL Salz
½ Tasse heiße Milch
1/3 Tasse weiche, ungesalzene Butter
1/4 Tasse frisch geriebener Parmesan
1/4 Tasse saure Sahne
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1 TL Petersilie für die Garnitur
Ducca

Zubereitung:

Kartoffel schälen und der Länge nach vierteln.
Kartoffeln in einen großen Topf geben, gesalzenes Wasser zugießen bis die Kartoffel bedeckt sind.
Zum Kochen bringen, dann Hitze wegnehmen und 15-20 min. weiterköcheln lassen.
Kartoffeln abschütten.
Heiße Milch, Butter und saure Sahne zugeben.
Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, bis sie pürreeartige Konsistenz haben. Evtl. etwas Milch nachgießen.
Zum Schluß Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer und Ducca würzen.