



## HAUPTGANG

# SMASHED POTATOES MIT FEDERKOHL



★★★★★ (56)

CA. 1 H 05 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

**1 kg** festkochende Kartoffeln

**80 g** Butter

**2 EL** helle Miso-Paste\*

**1** Knoblauchzehen

**¼ TL** Chiliflocken

**etwas** Salz & Pfeffer

**250 g** Federkohl

**1 EL** Rapsöl

**50 g** Baumnüsse

### zum Servieren

**½ Bund** glatte Petersilie, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln mit der Schale ca. 20 bis 30 Minuten (je nach Grösse) im siedenden Salzwasser fast weichkochen.
- 2 Kartoffeln abtropfen und ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.
- 3 Kartoffeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit einem Glas flach drücken. Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.
- 4 Die Butter schmelzen mit der Miso und dem Knoblauch verrühren. Die Kartoffeln mit der aromatisierten Butter verteilen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
- 5 Unterdessen den Federkohl rüsten, in grobe Stücke zupfen und harte Stiele entfernen. In einer Schüssel mit dem Öl vermengen. Baumnüsse in grobe Stücke brechen. Mit dem Federkohl zu den Kartoffeln auf das Blech geben. Weitere 8 bis 10 Minuten im Ofen rösten.
- 6 Alles auf einer Platte Anrichten und mit Petersilie garnieren.

## TIPP

Miso-Paste\* gibt es im Detailhandel zu kaufen.