



Ofen-Quetschkartoffeln mit Cashewcreme & Antipasti

Zutaten für 2 Personen

Hauptzutaten Kartoffeln und Antipasti

- 1 kg Kartoffeln
- 1,5 EL Meersalz (für das Kochwasser)
- Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl pro Kartoffel
- 120g eingelegte Tomaten
- 12 entsteinte Oliven
- 1 EL Kräuter der Provence

Cashew-Creme

- 120g Cashewkerne (eingeweicht)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tahini
- 3 EL Hefeflocken
- 1 TL scharfer Senf
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kl. TL Kurkuma Meersalz
- Grober schwarzer Pfeffer
- 250 ml Pflanzendrink, z.B. Mandeldrink oder Haferdrink o.ä.
- 2 TL Kräuter der Provence