

Mediterranische knusprige Kartoffeltürmchen mit geschlagenem Feta

Rezept.und Foto: foodwithlove.de

Zutaten

800 g Kartoffeln festkochend und geschält dünn geschnitten,
3 EL Extra-Virgin-Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 EL Butter
200 g Feta
150 g griechischer Joghurt
Zitronensaft und Schale
1/2 TL, gehackte Walnüsse
1 EL Honig
30 g Parmesan
1 TL, Vollkornkrümchen
Je 1 TL Oregano und Thymian
Paprika, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Ofen vorheizen: Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** (oder 180 °C Umluft) vorheizen. Eine 12er-Muffinform gründlich mit etwas Olivenöl oder Butter einfetten.
Scheiben schneiden: Die Kartoffeln schälen (oder gründlich waschen) und mit einem Gemüsehobel (Mandoline) in hauchdünne Scheiben (ca. 1–2 mm) hobeln.
Marinieren: In einer großen Schüssel die geschmolzene Butter, Olivenöl, gepressten Knoblauch, Oregano, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und optional den Parmesan vermengen. Die Kartoffelscheiben hinzugeben und alles mit den Händen so durchmischen, dass jede Scheibe gut benetzt ist.



Schichten: Die Kartoffelscheiben stapelweise in die Mulden der Muffinform schichten, bis sie leicht über den Rand hinausragen (sie schrumpfen beim Backen etwas zusammen).
Backen: Die Türmchen im Ofen für **35–40 Minuten** backen, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind und das Innere weich ist (mit einem Messer testen).

Geschlagenen Feta zubereiten
Mixen: Während die Kartoffeln backen, den Feta grob zerbröckeln.
Cremig schlagen: Feta, griechischen Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Honig in einen Standmixer geben
Finish: Alles auf höchster Stufe für 2–3 Minuten cremig aufschlagen, bis eine seidenweiche, luftige Textur entsteht. Bei Bedarf 1 EL kaltes Wasser hinzufügen, falls die Creme zu fest ist. Bis zum Servieren kaltstellen.

Anrichten
Die Feta-Creme großzügig als Spiegel auf einem flachen Teller oder einer Servierplatte verstreichen.
Die knusprigen Kartoffeltürmchen vorsichtig mit einem Messer oder Löffel aus der Muffinform heben und auf das Feta-Bett setzen.
Nach Wunsch mit frischen Kräutern (z.B. Thymian oder Petersilie), Chiliflocken und einem dünnen Faden Honig oder Olivenöl garnieren.