



Hasselback-Kartoffeln



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

pro Portion: 1687 kJ, 403 kcal, 31,6 g Kohlenhydrate, 8,65 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 45,5 mg Cholesterin, 2,49 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Wenn du auch im Team Kartoffel bist, wird dir unsere Hasselback-Kartoffel ziemlich gut gefallen. Zusammen mit Butter, Knoblauch und unserem Lieblingskäse, dem Parmesan, werden sie besonders knusprig und innen schön weich. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann fettest du eine große Auflaufform recht großzügig mit Butter ein.

Step 2:

Die Kartoffeln gründlich waschen und sie zu zwei Dritteln fächerartig einschneiden. Nun die Thymian-Blättchen von den Stielen zupfen, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Jetzt die Kräuter und den Knoblauch in die Ritzen der Kartoffeln stecken.

Step 3:

Als nächstes schneidest du den Parmesan und die Butter in dünne Scheiben und steckst beides abwechselnd in die Kartoffelspalten. Die Kartoffeln nun nebeneinander in die Auflaufform setzen, salzen und pfeffern und ein wenig Olivenöl darauf träufeln.

Step 4:

Im heißen Ofen ca. 40 bis 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind. (Mit einem Spieß einstechen, um zu testen, ob die Kartoffeln weich sind). Wenn die Kartoffeln zu dunkel werden, kannst du sie bis zum Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken.

Zutaten

Menge

50 g	Butter aus dem Kühlschrank, plus etwas mehr zum Einfetten
8	mittelgroße, möglichst gleichgroße Kartoffeln, festkochend
4 Zweige	Thymian
2	Knoblauchzehen
60 g	Parmesan am Stück
3 EL	Olivenöl