Hasselback Kartoffeln

Ein Rezept für ein optisches Highlight muss nicht schwer sein. Die schwedischen Hasselback Kartoffeln sind ganz einfach zuzubereiten und schmecken einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

6 Stk.	Kartoffeln
1 TL	Kümmel
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauch
60 ml	Olivenöl
	frische Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die Hasselback Kartoffeln zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gut waschen, dabei die Haut gründlich abbürsten. Abtrocknen und mehrmals einschneiden, als würde man aus den Kartoffeln Scheiben schneiden, aber nicht ganz durchschneiden.

2. Knoblauch schälen und in eine kleine Schüssel pressen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Öl verrühren. Eine Fettpfanne mit etwas Olivenöl einpinseln und die Kartoffeln darauf setzen. Rundherum mit dem Knoblauch-Öl bestreichen.

3. Die Fächer mit dem restlichen Öl beträufeln. Im Ofen ca. 60 Minuten backen. Währenddessen die Kräuter waschen, trockenschwenken und fein hacken. Die kross gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Kräutern bestreuen und servieren.

Tipp

Zu Hasselback Kartoffeln schmeckt frischer Kräutertopfen oder Sauerrahm mit Räucherlachs. Die Kartoffeln können aber auch als leckere Beilage und Alternative zu Folien- oder Bratkartoffeln serviert werden.