

Hasselbackkartoffel

www.fitdurchsleben.com

Das Kartoffelgericht wurde 1953 in Stockholm im Restaurant Hasselback erfunden.

Zutaten für 5 Personen:

		Olivenöl, raffiniert zum Bestreichen der Auflaufform
20	ST	kleine – mehlig Kartoffel (als Hauptspeise)
(10-15	ST	- # - - # - (als Beilage))
50	ml	Olivenöl, raffiniert
80	g	Butter
4	Zw.	Rosmarin
3-4	EL	Semmelbrösel
		Salz



Herstellung:

1. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Große Auflaufform dünn mit Olivenöl bestreichen.
3. Kartoffeln waschen und trocknen.
4. Mit einem scharfen Messer die Kartoffeln alle $\frac{3}{4}$ -1 cm fächerförmig einschneiden. Die Schnitte sollten tief gehen, aber 1cm dicken Boden überlassen.
5. Butter schmelzen und das Olivenöl hinzugeben.
6. Rosmarin grob zupfen und zum Butter-Ölgemisch geben.
7. Die Kartoffel in die Auflaufform geben, die Rillen nun mit dem Butter-Ölgemisch mit einem Küchenpinsel dick bestreichen.
8. Die Kartoffel in den Backofen geben und ca. 75 Minuten backen.
9. Nach ca. 1. Stunde mit dem Salz würzen und mit den Semmelbröseln bestreuen.

Tipps:

- Dünnschalige Kartoffeln verwenden.
- Mit Sauerrahm und einem Salat genießen. . .

