



Knusprige Fächerkartoffeln

mit Mandelpesto und Feldsalat



40-50min



2 Personen

Wusstest du, dass diese kreative Art, Kartoffeln zu servieren, eigentlich aus Schweden kommt? Die sogenannten „Hasselbackspotatis“ wurden erstmals im 18. Jahrhundert im Hasselbacken Restaurant serviert- so haben die fächerartigen Backkartoffeln ihren Beinamen erhalten und erobern seitdem die Welt. Heute gibt es sie zum Abendessen mit selbst gemachtem Pesto, frisch geriebenem Hartkäse und einem Feldsalat mit Tomaten und Pilzen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung Feldsalat
- 20g frische Petersilie
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 20g Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Päckchen Mandelblättchen ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- kleine Auflaufform
- Küchenreibe
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 610.0kcal, Fett 37.0g, Eiweiß 18.5g, Kohlenhydrate 44.6g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in Abständen von ca. 0,5cm tief ein-, aber nicht durchschneiden: Sie sollten nicht auseinanderfallen, sondern fächerartig aufklappen.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** auf ein Backblech legen, mit Salz und 1-2EL Olivenöl einreiben und ca. 30-40Min. im Ofen backen, bis sie gar und goldbraun-knusprig sind. Die **Mandelblättchen** zu Anfang in einer kleinen Auflaufform für ca. 5-6Min. mitrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.



3. Pesto zubereiten

Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls grob hacken. Die **Petersilie**, den **Knoblauch** und die gerösteten **Mandelblättchen** mit 1 großzügigen Prise Salz und Pfeffer sowie 2EL Olivenöl zu einem cremigen **Pesto** pürieren.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomate** in ca. 1-2cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp säubern, die Stiele abschneiden und die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



6. Salat mischen

Für das **Dressing** den **Senf nach Geschmack** mit 1-2TL Olivenöl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** mit den **Tomaten**, den **Pilzen**, den **Lauchzwiebeln** und dem **Dressing** mischen. Den **Käse** nach Wunsch auf die heißen **Kartoffeln** streuen und leicht schmelzen lassen. Die **Kartoffeln** mit **Pesto** garniert zum **Salat** servieren.