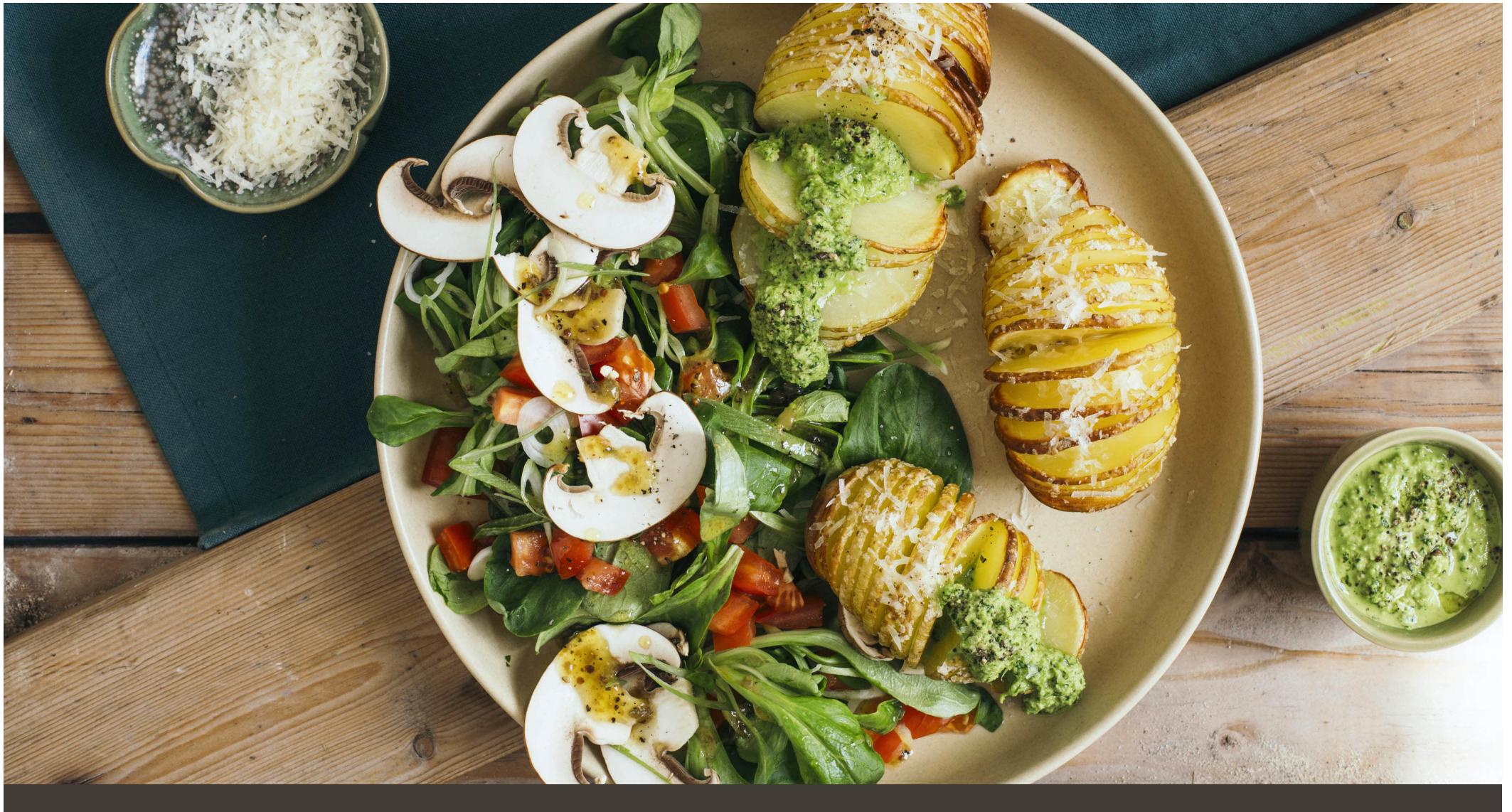




Knusprige Fächerkartoffeln

mit Mandelpesto und Feldsalat



40-50min



3-4 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 mit einem selbst gemachtem Pesto, frisch geriebenem Käse und einem Feldsalat mit Tomaten und Champignons.

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 20g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 500g braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 100g Feldsalat

- 1TL Senf ¹⁰
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Allergene

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

Energie 507kcal, Fett 26.7g,
Kohlenhydrate 52.5g, Eiweiß 15.6g



1. Kartoffel schneiden

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



2. Kartoffeln rösten

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



3. Pesto zubereiten

Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob hacken.
Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.
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 **Tomaten** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Champignons** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



6. Salat mischen

Für das **Dressing** 1EL Olivenöl mit 1EL Essig, 1TL Senf und ½TL Honig 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 dem **Pesto** garniert zum **Salat** servieren.