



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

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 20g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 250g braune Champignons
- 1 Lauchzwiebel
- 1 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 580kcal, Fett 34.2g,
Kohlenhydrate 52.1g, Eiweiß 17.5g



1. Kartoffeln 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.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Champignons** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** auf ein Backblech legen, mit 1 kräftigen Prise Salz und 1EL 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.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



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, 3TL
Olivenöl und 1-2TL Wasser zu einem
cremigen **Pesto** pürieren.



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.