



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.

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 620.0kcal, Fett 36.9g, Eiweiß 19.2g, Kohlenhydrate 46.1g



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.



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



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.



Die **Tomaten** in 1-2cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



Den **Käse** fein reiben.



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.