



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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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 464.0kcal, Fett 22.2g, Eiweiß 16.4g, Kohlenhydrate 43.8g



1. Kartoffel 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 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.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in ca. 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 **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



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.



6. Salat mischen

Für das **Dressing** den **Senf** nach **Geschmack** mit 1-2EL 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.