



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 Päckchen Himbeeressig ¹²
- 1 Packung Feldsalat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 36.9g,
Kohlenhydrate 46.1g, Eiweiß 19.2g



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: Die **Kartoffeln** 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 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, 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.



5. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



6. Salat mischen

Für das **Dressing** den **Senf nach Geschmack** mit **1TL Himbeeressig** und 1-2TL Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 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.