



RS Knusprige Fächerkartoffeln

mit Mandelpesto und Feldsalat

40-50min



4 Portionen

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, würzigem Käse und einem Feldsalat mit Tomaten und Champignons.

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 25g Mandelblättchen ³
- 20g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 500g braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ¹
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ²
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** auf ein Backblech legen, mit ½TL 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.



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 hacken

Den **Käse** fein hacken.



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.



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.