

MARLEY SPOON



RS Kartoffeln à la Hasselbacken

mit Romanasalat, Haselnüssen und Dip



ca. 50min



4 Portionen

Hallå aus Schweden! Genauer genommen aus dem Restaurant Hasselbacken, wo diese Zubereitungsart in den 1950ern erfunden wurde. Unsere Version steht dem Original in nichts nach, darauf kannst du dich verlassen. Die Kartoffeln werden mit leckerem Gouda gefüllt und als Beilage gibt es einen knackigen Romanasalat mit Haselnusskernen. Da fehlt nur noch der Schnittlauchdip, nicht wahr? Der ist natürlich auch dabei. Guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher saure Sahne²
- 200g junger Gouda, gerieben²
- 50g blanchierte Haselnusskerne⁴
- 2 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Auflaufform

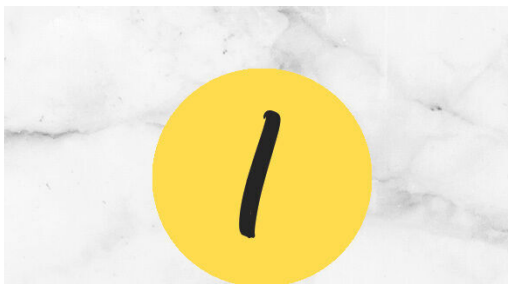
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

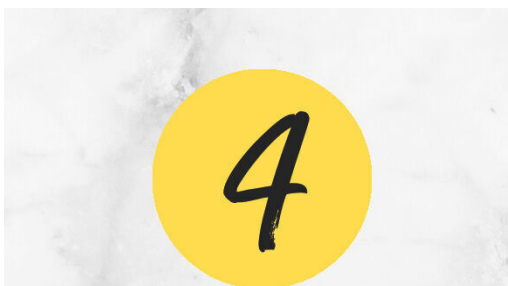
Nährwertangaben pro Portion

Energie 810kcal, Fett 59.5g, Kohlenhydrate 50.6g, Eiweiß 16.3g



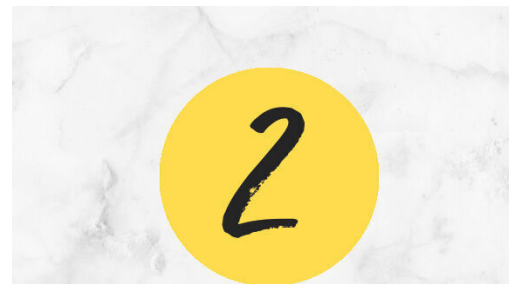
1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** mit einem scharfen Messer in Abständen von ca. 0,5cm ein-, aber nicht ganz bis unten durchschneiden: Sie sollen nicht auseinanderfallen, sondern fächerartig aufklappen.



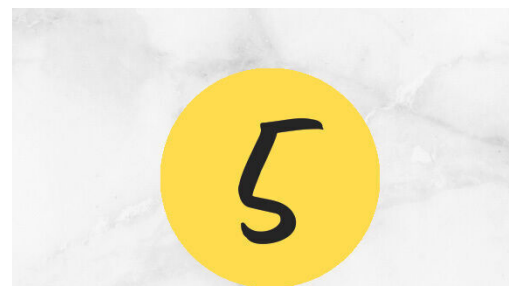
4. Käse zugeben

Die **Kartoffeln** mit dem **Käse** bestreuen, dabei etwas **Käse** in die Spalten füllen. Die **Haselnüsse** in eine kleine Auflaufform geben. Die **Kartoffeln** und **Nüsse** in den Ofen geben und 5-10Min. backen. **Tipp:** Die **Nüsse** aus dem Ofen nehmen, sobald sie gebräunt sind und duften.



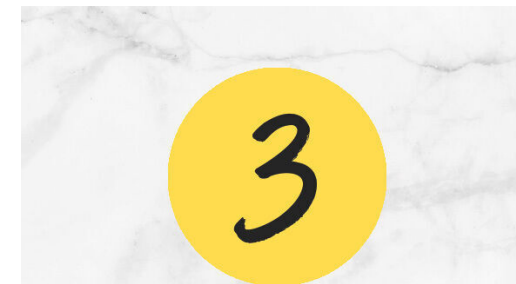
2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit der **Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 4EL Olivenöl einreiben und ca. 30Min. backen, bis sie goldbraun und gar sind.



5. Salat vorbereiten

Den **Salat** vom Strunk befreien und in einzelne Blätter zerteilen. 4EL Olivenöl, 3EL Balsamicoessig, ½TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer zu einem Dressing verrühren.



3. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit 2EL Mayonnaise und der **sauren Sahne** verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Nüsse hacken

Die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Kartoffeln** und den **Salat** anrichten. Den **Salat** mit dem Dressing und den **Nüssen** garnieren und mit dem **Dip** servieren.