

Hasselback Potatoes

Knusprig. Aromatisch. Köstlich. Hasselback Potatoes sind Ofenkartoffeln auf schwedische Art. Die Fächerkartoffeln werden eingeschnitten, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Durch das Fett und die Hitze backen die einzelnen Scheiben knusprig aus. Die Hasselback-Kartoffeln schmecken dadurch wie eine Mischung aus Röstkartoffeln und Chips.



Hasselback Potatoes | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1,2 Kilo Kartoffeln | 100 Gramm
(vegane) Butter | 2 Knoblauchzehen | Salz



Hasselback Potatoes | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (75 Minuten): 1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2. Knoblauch schälen und fein hacken. 3. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Knoblauch hinzugeben und die Butter warm halten. 4. Die Kartoffeln so mehrfach einschneiden, dass viele dünne Chips entstehen, die an einem Ende zusammengehalten werden. Am besten und schnellsten geht dies mit zwei Kochlöffeln aus Holz. Lege die Kartoffel einfach zwischen zwei Holzlöffel, sodass du die Kartoffeln einschneiden kannst, aber das Messer von den Holzstielen gestoppt wird, bevor es vollständig durch die Kartoffel schneidet. 5. Kartoffeln in eine Ofenform geben, mit einem Viertel der Knoblauch-Butter bepinseln und in den Ofen schieben. 6. Kartoffeln insgesamt eine Stunde backen, dabei jede Viertelstunde erneut einpinseln und die Temperatur nach 30 Minuten auf 220 Grad erhöhen. 7. Kartoffeln vor dem Servieren mit Salz bestreuen.

Dazu passen hervorragend: [Schweinefilet](#), [Chimichurri](#), [Mojo Rojo](#) oder [Mojo Verde](#)! Jetzt weitere [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 439 Kalorien | 20,3 Gramm Fett | 57,5 Gramm Kohlenhydrate | 6,3 Gramm Eiweiß