

Fächerkartoffeln

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

CA. 3
STUECK
Kartoffeln pro Person (je nach Größe und Appetit, Beilage oder
Hauptspeise)

30 ML Olivenöl

 Kräutersalz

 Rosmarin

ETWAS geriebener Parmesan oder Bergkäse

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 - 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Die Fächerkartoffeln können nach Belieben mit oder ohne Schale zubereitet werden.

Werden die Kartoffeln mit Schale gegessen, gründlich waschen ansonsten die Kartoffeln schälen!

3. Danach werden die Kartoffeln halbiert und dann fächerartig aufgeschnitten.

Dies gelingt besonders gut, wenn man die Kartoffel z.B. zwischen zwei Kochlöffel (oder Holzspießchen) einklemmt und ca. alle 2 mm mit einem Messer einschneidet.

Durch das Einklemmen der Kartoffel zwischen den Kochlöffeln wird verhindert, dass man die Kartoffel durchschneidet.

4. Die so vorbereiteten Kartoffeln in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl bepinseln, salzen und mit Rosmarin würzen.
5. Die Fächerkartoffeln brauchen je nach Größe der Kartoffeln ca. 30 - 35 Minuten und sollten leicht gebräunt besonders gut.
6. Sie sollten alle 10 -15 Minuten mit Öl bepinselt werden, damit sie knusprig werden.
7. Wer möchte kann gegen Ende der Garzeit (nach ca. 25 min) die Kartoffeln mit etwas fein geriebenen Parmesan oder Bergkäse bestreuen.

SEMINAR
BÄUER
INNEN