



Hasselback Kartoffeln mit Chimichurri – Knuspriger Grill-Klassiker

Kochutensilien

- Bügelglas

Zutaten für die Hasselback Kartoffeln

- Festkochende Kartoffeln am besten größere, längliche Knollen
- Olivenöl
- Grobes Salz

Zutaten für das selbstgemachte Chimichurri

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Bio-Zitrone Saft und etwas Abrieb
- 1 kleine Chilischote oder Chiliflocken
- Olivenöl eine großzügige Menge
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Backofen vorheizen:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Der Fächerschnitt (Hasselback-Trick):

Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten, um alle Erdreste von der Schale zu entfernen. Nun eine Kartoffel längs auf ein Schneidebrett zwischen zwei Holzstäbe (z. B. die Stiele von Kochlöffeln oder Esstäbchen) legen. Die Kartoffel mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.



Die Holzstäbe verhindern, dass du die Kartoffel ganz durchschneidest. Mit allen Kartoffeln so verfahren.

Backen:

Die gefächerten Kartoffeln großzügig mit Olivenöl einpinseln. Achte darauf, mit dem Pinsel auch etwas Öl zwischen die einzelnen Scheiben zu bekommen. Mit Salz bestreuen, auf ein Backblech setzen und für ca. 40–45 Minuten im Ofen backen.

Chimichurri im Mörser zubereiten:

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Mörser gut zerdrücken. Etwas Zitronensaft und den feinen Abrieb der Bio-Zitrone dazugeben. Zum Schluss die fein geschnittene Chilischote, Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer und eine großzügige Menge gutes Olivenöl hinzufügen. Alles im Mörser zu einer homogenen, leicht stückigen Kräutersauce vermahlen und mischen.

Das Finale:

Nach Ablauf der Backzeit mit einem Messer prüfen, ob die Kartoffeln im Inneren weich sind. Wenn sie gar sind, das Chimichurri gleichmäßig über und in die Fächer der Kartoffeln geben. Die Hasselback Kartoffeln für weitere 5 Minuten in den Ofen geben, damit sich die Aromen wunderbar verbinden.

TIPP: Wenn Du Salzzitronen hast, verwende statt Zitronenabrieb deine Salzzitronen und gib einen Schuss Rotweinessig hinzu.