

Hasselback Kartoffeln



Zutaten für die Hasselback Kartoffeln

- Kartoffeln, festkochende größere und längliche
- Olivenöl
- etwas Salz

Zutaten Chimichurri

- Bund Petersilie
- 1 Tl Thymian getrocknet
- 1 Tl Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 1 kleine Chilichote
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze aufheizen.

Die Kartoffeln waschen und gut abreiben um alle Erdreste zu entfernen. Dann die Kartoffeln auf ein Brett legen zwischen 2 Holzstäbe. Nun die Kartoffeln mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden bis du mit dem Messer auf die zwei Holzstäbe stößt. Mit jeder Kartoffel so verfahren.

Die Kartoffeln mit Olivenöl einpinseln, dabei mit dem Pinsel auch zwischen die einzelnen Scheiben gehen und etwas salzen. Auf ein Backblech geben und in den Ofen geben für ca. 40-45 Minuten.

In der Zwischenzeit das Chimichurri zubereiten.

Die Petersilie waschen und trockenschleudern, anschließend fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, klein schneiden und im Mörser gut zerdrücken.

Etwas Zitrone auspressen und in den Mörser geben, wer Bio Zitronen verwendet kann auch etwas von der Schale reinreiben.

Zum Schluss Chilipulver oder kleingeschnittene Chilischote, Thymian, Oregano, Salz & Pfeffer hineingeben und eine etwas größere Menge Olivenöl. Alles gut im Mörser mischen und noch etwas zermahlen.

Die Kartoffeln prüfen und mit einem Messer in der Mitte schauen ob sie durch sind. Wenn die Kartoffeln fertig sind das Chimichurri drüber geben und nochmals ca. 5 Minuten im Ofen backen.

Dann die Kartoffeln z.B. mit einem Steak servieren.