



SNACK

## HASSELBACK-KARTOFFELSPIESSE



★★★★★ (127)

1H  
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN ALS BEILAGE

### ZUTATEN

- 12 mittelgrosse festkochende Kartoffeln
- 4 EL HOLL-Rapsöl
- 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben geschnitten
- 4 TL Salz
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian

### ZUM Servieren

- 4 EL geriebener Käse

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln auf einen Esstlöffel oder zwischen zwei Kochlöffel legen. Sorgfältig mit einem scharfen Messer im Abstand von 1 bis 2 mm fächerartig einschneiden. Nicht ganz durch schneiden!
- 2 Die Kartoffeln rundum und in den Zwischenräumen mit Öl einpinseln. Knoblauchscheiben und Kräuterzweige zwischen einige Einschnitte stecken. Mit Salz bestreuen. Die Kartoffeln einzeln oder je 2 bis 3 Stück auf Grillspiesse stecken. Nicht zu fest zusammendrücken, damit die Einschnitte schön aufgefächert sind. Die Kartoffeln auf demselben Spiess sollten ungefähr gleich gross sein, damit die Garzeit identisch ist.
- 3 Spiesse mit etwas Abstand von der Glut auf den Grill oder auf einem Blech in den 200 °C heissen Ofen geben. Ungefähr 40 bis 45 Minuten (je nach Grösse) grillieren oder backen, bis die Kartoffeln aussen knusprig und innen gar sind. Die Spiesse von Zeit zu Zeit wenden. Kurz vor dem Servieren mit Reibkäse bestreuen, schmelzen lassen.

### TIPP

- Die Kartoffel-Spiesse können nach Belieben in der Mitte der Garzeit mit Gemüse-Würfeln wie Zucchini, Aubergine oder Peperoni ergänzt werden.
- Rapsöl kann gut mit 4 EL Butter ersetzt werden.