



SNACK

FREDDYS DAMIT-BIST-DU-AUF-JEDER-GRILLPARTY-DER-HELD-HASSELBACK-KARTOFFELSPIESSE

Der Grill, die letzte wahre Männerdomäne? Nicht wirklich. Ich überlasse den Grill gerne den anderen. Während sie nämlich Würste brutzeln, nutze ich die Zeit zum Flirten. Meine Hasselback-Kartoffelspieße dienen dabei als Eisbrecher – weil ich ständig nach dem Rezept gefragt werde. Ich biete dann jeweils gleich eine kleine

Kochlektion bei mir zuhause an. Funktioniert prima!



ZUTATEN

**FÜR 4 BIS 6
PERSONEN ALS
BEILAGE**

1H

- 12** mittelgrosse festkochende Kartoffeln
- 4 EL** Rapsöl-HOLL
- 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 Esslöffel 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.