



SNACK

AKKORDEON-KARTOFFELN



★★★★★ (159)

1 H 5 MINUTEN
ALS BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

4-6 grosse Kartoffeln
Holzspiesse

Knoblauchbutter

50 g Butter
2 Knoblauchzehe gepresst
½ TL Paprikapulver
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Zum Servieren

Etwas Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Die Kartoffelscheiben zwischen zwei Holzstäbchen legen. In geraden Linien im Abstand von ca. 2 mm bis zu den Stäbchen einschneiden – aber nicht durchschneiden.
- 3 Die Scheiben wenden und diagonal einschneiden, ebenfalls nicht durchschneiden.
- 4 Einen Spieß durch jede Kartoffelscheibe stecken und die Einschnitte vorsichtig auffächern.
- 5 Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butter schmelzen und mit Knoblauch sowie Gewürzen vermengen.
- 6 Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und beidseitig mit der Buttermarinade bepinseln. Die Spiesse im Ofen ca. 20 bis 30 Minuten goldgelb backen.

TIPP

- Das Einstecken der Spiesse erfordert etwas Fingerspitzengefühl. Die Kartoffeln können alternativ auch ohne Spiesse zubereitet werden.
- Besonders knusprig werden die Kartoffeln, wenn sie nach dem Einschneiden 15 bis 20 Minuten in kaltes Wasser gelegt werden. Vor dem Backen gut abtrocknen!
- Die Akkordeon-Kartoffeln lassen sich auch gut auf dem Grill zubereiten. Bei indirekter Hitze etwa 25 bis 35 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.