



HAUPTGANG

HASSELBACK KARTOFFELN MIT INGWERSALZ



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1.5 kg** grosse, mehligkochende Kartoffeln
- 60 g** Butter, flüssig
- ca. 2 TL** Ingwersalz*
- 1** Knoblauchknolle

INGWERSALZ*

- 2 TL** Salz
- ½ TL** Ingwerpulver
- ¼ TL** Zitronenschale, frisch gerieben
- wenig** schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1H 30 MINUTEN

1

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und auf einen Esslöffel oder zwischen zwei Kochlöffel legen. Sorgfältig mit einem scharfen Messer im Abstand von 1 bis 2 mm fächerartig einschneiden. Nicht ganz durchschneiden!

2

Die eingeschnittenen Kartoffeln rundum und zwischen den Lamellen grosszügig mit der flüssigen Butter bestreichen. Auf ein Blech oder in eine ofenfeste Form geben. Grosszügig mit Ingwersalz bestreuen, Den Knoblauch quer halbieren und die beiden Hälften zu den Kartoffeln geben.

3

Im vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten backen bis die Kartoffeln goldgelb und knusprig sind. Nach Belieben nochmals mit Ingwersalz und Pfeffer abschmecken. Mit dem gerösteten Knoblauch servieren.