



HAUPTGANG

HASSELBACK KARTOFFELN MIT
INGWERSALZ

★★★★★ (70)

1H 30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

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

- 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.