



Schwedische Fächerkartoffeln „Hasselbackpotatis“

- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur als kleine, fleischlose Mahlzeit, sondern zu kurz gebratenem Fleisch, Roastbeef oder für Grillfeste.

Zutaten

- 10 Stück mittelgroße, gleichmäßig geschälte Kartoffeln
- 80 g Butter
- 2 El Panierbrot
- 2 El geriebener Käse, Parmesan, Sbrinz, Appenzeller etc.
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Kartoffeln mit Abstand von einem ½ cm so einkerben, dass sie unten noch zusammen halten.

Schritt3

In eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform oder ein Backblech setzen. Salzen, pfeffern und reichlich mit flüssiger Butter bestreichen. Für 20 - 25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch immer wieder mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt4

In der Zwischenzeit den Reibkäse mit dem Panierbrot mischen und

Schritt5

5 min. vor Ende der Backzeit gleichmäßig über die Hasselbackpotatis streuen. Die restliche Butter darüber träufeln, goldgelb überbacken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Eignen sich nicht nur als kleine, fleischlose Mahlzeit, sondern gut als Beilage zu kurz gebratenem Fleisch, Roastbeef oder für Grillfeste.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwedische-faecherkartoffeln-hasselbackpotatis/>