AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

HASSELBACK POTATOE



Rezept: Lecker 4/2005 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die aussen knusprigen und innen weichen Kartoffeln wurden erstmals 1953 im Stockholmer Restaurant Hasselbacken serviert. - Die Kartoffeln sorgfältig einzuschneiden braucht Augenmass und etwas Zeit.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 EL	Olivenöl	4 EL	Rosmarin
1.2 kg	Festkochende Kartoffeln, mittelgross	2 EL	Grobkörniges Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Backpapier auf dem Blech sparsam mit Olivenöl bestreichen.
2. Ähnlich grosse Kartoffeln gut waschen, halbieren und auf der runden Seite mehrfach eng einschneiden, aber nicht durchschneiden.
3. Backofen auf 200° C vorheizen (Umluft 175° C).
4. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten aufs Blech legen und mit Rosmarin und Salz bestreuen.
5. Blech in Ofenmitte 30-35 Min. backen.