

# Parmesan-Kartoffel-Ecken aus dem Ofen

## Für 2 Personen:

3 große mehligk. Kartoffeln	1 Msp. Salz	3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Msp. Kartoffelgewürz	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. ital. Gewürz	1 EL Maisstärke	50 g Parmesan
3-4 EL Panko		

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und längs achteln. Kartoffeln in eine verschließbare Schüssel geben und kräftig salzen. Kartoffeln mit kochendem Wasser aufgießen, bis sie vollständig mit Wasser bedeckt sind. Die Schüssel mit ihrem Deckel verschließen und ca. 20 Minuten beiseitestellen.

Kartoffeln in einem Sieb abgießen, auf einem sauberen Geschirrtuch verteilen, damit trockentupfen und anschließend zurück in die Schüssel geben. Olivenöl, 1 Zehe fein geriebenen Knoblauch, Kartoffelgewürz, Gewürzsalz und Italian Gewürz, Maisstärke, geriebenen Parmesan und Panko nacheinander zu den Kartoffeln geben und zwischen den einzelnen Zutaten immer wieder gut vermengen.

Kartoffeln mit der Außenseite nach unten gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und ca. 40 Minuten in den heißen Ofen geben.

In der Zwischenzeit Butter langsam in einem Topf zerlassen und erhitzen, ohne dass die Butter anfängt zu köcheln. 1 Knoblauchzehe dazureiben und kurz in der Butter anschwitzen.

Für den Dip Knoblauch-Butter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen den Frischkäse unterrühren, bis eine glatte und gleichmäßige Masse entsteht. Den Dip mit Ahornsirup, Chilisauce und Sojasauce verfeinern und gut verrühren.

Knusprige Parmesan-Kartoffelecken auf Teller verteilen und den Dip dazureichen.

Steffen Henssler am 16. November 2023