

Gefüllte Hasselback-Kartoffeln

Für 2 Personen:

4 Backkartoffeln	2-3 EL Olivenöl	6 Scheiben Speck
8 Scheiben Chorizo	1 EL Tomatenmark	3 EL Butter
4 EL Crème-fraîche	2 Stangen Frühlingszwiebeln	40 g Cheddar, gerieben
40 g Manchego, gerieben	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln nach und nach zwischen zwei Kochlöffel legen und Fächer einschneiden, dabei jeweils bis bis zu den Kochlöffeln runterschneiden. Eingeschnittene Kartoffeln in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl beträufeln.

Dann im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Gewürzsalz und Würzkraft würzen.

Flüssige Butter auf den Kartoffeln verteilen und in die Kartoffelfächer laufen lassen.

Passierte Tomaten und Tomatenmark verrühren.

Kartoffelfächer von zwei Kartoffeln mit Chorizoscheiben füllen. Tomatensauce auf den Chorizo-Hasselback-Kartoffeln verteilen und Manchego darüberstreuen.

Kartoffelfächer der zwei weiteren Kartoffeln mit Speckscheiben füllen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, mit Cheddar und Crème fraîche verrühren und auf den Speck-Hasselback-Kartoffeln verteilen.

Die Kartoffeln im heißen Ofen bei 220 °C nochmals ca. 7 Minuten backen.

Steffen Henssler am 24. November 2022