



Hasselback-Kartoffeln mit rotem Chili-Käse



Zutaten

- 4 kartoffeln
- 200 geriebener roter Chilikäse
- salz und Pfeffer
- gehackte Petersilie (optional)

Zubereitungsart Hasselback-Kartoffeln mit Käse

Lernen Sie das klassische schwedische Gericht kennen: Hasselback-Kartoffeln, jetzt mit einer köstlichen Abwandlung dank der Premium-Käse von Henri Willig. Ob Sie sich nun für Extra Old Sheep's Cheese, Sheep Rosemary & Thymian, oder Kuh-Kräuter & Knoblauch, diese Kartoffeln sind ein Fest auf jedem Tisch. Dieses großartige Kartoffel-Käse-Gericht ist nach dem schwedischen Restaurant Hasselbacken (Stockholm, 1748) benannt, wo es eingeführt wurde. Es eignet sich sowohl für die schwedischen Feiertage (6. Juni) als auch für einen gemütlichen Abend zu Hause. Dieses Rezept ist schmackhaft und einfach, und der Ofen macht die meiste Arbeit. Warum also nicht den heutigen Tag mit diesem köstlichen Rezept für Hasselbacken-Kartoffeln feiern?

Vorbereitung

- 1: den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2: Die Kartoffeln nicht schälen, sondern nur gut abspülen.
- 3: Legen Sie jede Kartoffel zwischen 2 hölzerne Rührlöffel oder Messer und schneiden Sie die Kartoffel in dünne Scheiben, ohne sie ganz durchzuschneiden.
- 4: Auf das Backblech legen, etwas salzen und pfeffern. Für 30 Minuten in den Ofen schieben, herausnehmen und mit dem geriebenen Henri-Willig-Käse bestreuen.
- 5: Für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben.
- 6: Anschließend mit Petersilie bestreuen (optional) und servieren.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Hasselback-Kartoffeln zuzubereiten?

Probieren Sie diese köstlichen Hasselback-Kartoffeln mit Käse und teilen Sie den Geschmack Schwedens mit Ihren Lieben. Die besten Käsesorten und mehr finden Sie in unserem Webshop. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!