



Hasselback-Kartoffeln mit rotem Chili-Käse



Zutaten

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

Vorbereitung

Dieses fantastische Kartoffel-Käse-Gericht ist nach dem schwedischen Restaurant Hasselbacken (Stockholm, 1748) benannt, wo es eingeführt wurde. Der 6. Juni ist der schwedische Feiertag, aber natürlich kann man dieses Gericht an jedem Tag zubereiten. Feiern Sie also Ihren Tag mit einer Hasselback-Kartoffel mit hochwertigem Henri-Willig-Käse. Köstlich mit geriebenem extra altem Schafskäse, jungem Schafrosmarin & Thymian oder jungen Kuhkräutern & Knoblauch geben sofortige Würze, und junge Kuh Red Chili Peppers fügen etwas zusätzliche Schärfe hinzu.

So wird's gemacht: Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln nicht schälen, sondern nur gut abspülen. Jede Kartoffel zwischen 2 hölzerne Rührlöffel oder Messer legen, dann in dünne Scheiben schneiden, ohne sie ganz durchzuschneiden. Legen Sie sie auf das Backblech, salzen und pfeffern Sie sie. 30 Minuten in den Ofen schieben, herausnehmen und mit dem geriebenen Henri-Willig-Käse bestreuen. Nochmals für 15 Minuten in den Ofen schieben. Dann mit Petersilie bestreuen (optional) und servieren. Smaklig måltid!