



Fächerkartoffel

Zutaten:

10 st.	Kartoffeln mittelgroß
6 EL	Olivenöl
4-5	Knoblauchzehen gepresst
je 3	frischer Rosmarin & Thymian, fein gehackt
	geriebener Parmesan nach Geschmack
	Salz und Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und mit Hilfe des Fächerkartoffelschneiders gleichmäßig einschneiden
- Olivenöl, gepresster Knoblauch und gehackte Kräuter und je nach Geschmack auch ger. Parmesan verrühren und mit Hilfe eines Küchenpinsels in die vorgeschneittenen Fächer und auf die Kartoffel streichen
- die Kartoffeln können nach Wunsch auch mit weiteren Zutaten (z.B. Tomatenscheiben) in die Fächer bestückt werden
- die gewürzten Kartoffeln entweder auf ein gefettetes Backblech oder in den Korb der Heißluftfritteuse legen
- im Backofen bei 220 °C etwa 60 Minuten lang backen oder bis die Oberseite jeder Kartoffel schön gebräunt und knusprig und die Mitte weich ist. Nach der Hälfte der Zeit erneut mit etwas Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen
- In der Heißluftfritteuse ist die Back-/Frittierzeit bei 200 °C etwa 28-30 Minuten und auch hier in der Halbzeit wie bei der Backofenkartoffel verfahren