



BAYRISCHE HASSELBACK-KARTOFFELN MIT OBAZDA UND PINIENKERNEN

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Kartoffeln über die ganze Breite im Abstand von 2-3 mm wie einen Fächer bis kurz vor dem Boden einschneiden, so dass die Scheiben unten weiter miteinander verbunden sind.
2. Kartoffeln auf ein Gastroblech mit Backpapier legen, mit geschmolzener Butter bestreichen und salzen.
3. Bei 200 °C 40 Minuten backen.
4. Brezn in kleine Würfel schneiden.
5. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten.
6. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und den Alpenhain Original Obazda in Klecksen darauf verteilen. Breznwürfel, Pinienkerne und Rosmarin darüber streuen und für weitere 5 Minuten backen.
7. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
8. Kartoffeln auf einem Teller anrichten, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und mit Beilagensalat servieren.



ZUTATEN

8 mittelgroße	Kartoffeln (ca. 1,2 kg)
20 g	Butter
1/2	Brezn (ca. 50 g)
	Salz
20 g	Pinienkerne
170 g	Alpenhain Original Obazda
2 Zweige	Rosmarin
1,5	Frühlingszwiebeln
	Beilagensalat