

Fächerkartoffeln in der Heißluft-Fritteuse

Für 5 Portionen

große Kartoffeln, (1250 g)	3 EL Öl	5 Knoblauchzehen, Scheiben
2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer	

Eine Kartoffel der Länge nach zwischen zwei Essstäbchen legen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig quer die Kartoffel mehrfach einschneiden (mit einem Abstand von 3 mm). Die Stäbchen verhindern, dass die Kartoffel ganz durchgeschnitten werden. Es kann aber trotzdem passieren, dass die Enden der Kartoffel zu tief eingeschnitten sind, da sie dort zerbrechlicher ist.

Alle eingeschnittenen Kartoffeln entweder auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech oder in den Korb der Heißluftfritteuse legen.

Die Kartoffeln von oben mit etwas Öl bepinseln und zwischen die Schlitzte Knoblauchscheiben und einige Rosmarinblätter legen.

Die Kartoffeln bei 200 °C für 28-30 Minuten lang backen/frittieren 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.

Michaela Vais am 25. August 2025