

## Schwedische Fächerkartoffeln

### Für 2 Portionen:

500-600 g Kartoffeln, festk.    1 EL Olivenöl                    1 EL Apfelessig  
1 Zehe Knoblauch                     $\frac{1}{2}$  TL grobes Meersalz    15 g Parmesan

Backofen auf 200°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Währenddessen die Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln mehrmals in kleinen Abständen ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass ein dünner Fächer entsteht.

Eingeschnittene Kartoffeln auf ein Blech legen und mit etwas Öl (1 TL) bestreichen. Für 30 Minuten bei 200°C im Ofen rösten.

Währenddessen Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, mit dem restlichen Öl, Essig und Salz vermischen, Parmesan reiben.

Kartoffeln nach 30 Minuten aus dem Ofen holen und Marinade und Parmesan gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen. Kartoffeln zurück in den Ofen schieben und für weitere 15 bis 30 Minuten rösten.

Sobald die Kartoffeln außen goldbraun und knusprig und innen weich sind, können sie mit Beilagen nach Wahl serviert werden.

### Tipps und Hinweise:

Um das Einschneiden zu erleichtern, die Kartoffel zwischen zwei Holzlöffel legen.

Frische oder getrocknete Kräuter nutzen, wie Rosmarin, Thymian oder Oregano, sowie Gewürzmischungen (z.B. ein Pommes-Gewürz oder eine mexikanische Gewürzmischung), um dieses Rezept zu variieren.

Julia Schmitt am 25. August 2025