

Fächerkartoffeln

Für 4 Portionen:

8 Kartoffeln, vorw. festk. 5 EL flüssige Butter 2-3 Knoblauchzehe
1-2 Rosmarinzweige Meersalz

Die Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

Jede Kartoffel einzeln zwischen zwei Kochlöffel aus Holz legen, mit einem scharfen Messer Kartoffeln parallel zur schmalen Seite mehrfach hauchdünn einschneiden, dabei darauf achten, dass keine einzelnen Scheiben entstehen.

Die so eingeschnittenen Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.

Die Nadeln von 1-2 Rosmarinzweigen abzupfen.

Bei jeder Kartoffel zwischen die Scheiben Rosmarin bzw. andere Kräuter oder Gewürze wie Paprikapulver, Chili, Majoran, Thymian streuen.

Den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Fächerkartoffeln mit 3 EL Olivenöl oder geschmolzener Butter bestreichen, auf das Backblech legen und 60 Minuten im Ofen garen.

Nach der Hälfte der Garzeit beginnen sich die Fächer zu öffnen. Nun die restlichen 2 EL Olivenöl oder geschmolzene Butter mit einem Pinsel auf den Kartoffeln verteilen.

Kartoffeln würzen und knusprig backen.

Tipp:

Für mehr Geschmack vor Ende der Garzeit (5-10 Minuten) die Kartoffeln mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Sobald die Fächerkartoffeln knusprig und goldbraun geworden sind, aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

NN am 24. Juli 2025