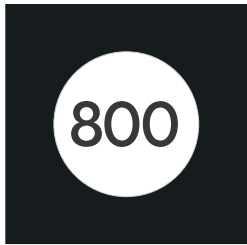




Käsige Hasselback-Kartoffeln mit Kresse-Dip

Perfekt als Beilage zu Deinem Festessen

Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 663 kcal • Tag 5 kochen



Ofenkartoffel



Kräuterbutter



würziger Gouda, gerieben



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



grüne Kresse

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

		2P
Ofenkartoffel DE FR BE		4
Kräuterbutter 7)		40 g
würziger Gouda, gerieben 7)		75 g
Knoblauchzehe ES		2
Crème fraîche, Bio 7)		100 g
grüne Kresse		20 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 470 g)
Brennwert	589 kJ/141 kcal	2776 kJ/663 kcal
Fett	8,3 g	38,9 g
- davon ges. Fettsäuren	5,3 g	24,9 g
Kohlenhydrate	12,4 g	58,3 g
- davon Zucker	1 g	4,9 g
Eiweiß	4,2 g	19,8 g
Salz	0,25 g	1,17 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland



Kartoffeln vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** längs halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein Brett legen.

Holzspieße oder Essstäbchen rechts und links von der **Kartoffel** legen und die **Kartoffel** so dünn wie möglich einschneiden, ohne durchzuschneiden.



Für die Knoblauchbutter

Kartoffeln mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen und mit der **Kräuterbutter** verrühren.



Kartoffeln backen

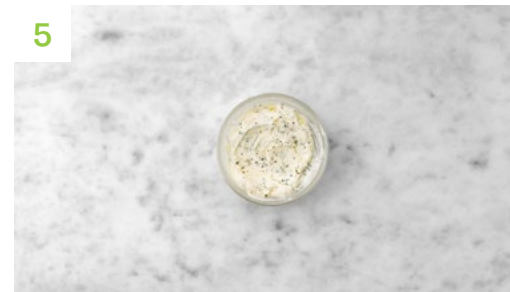
Knoblauch-Kräuterbutter vorsichtig auf den **Kartoffeln** verteilen. (Die Schüssel für Schritt 5 beiseite stellen.)

Kartoffeln mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 25 – 30 Min. goldbraun backen.



Kartoffeln gratinieren

In den letzten 5 Min. der Backzeit Grillstufe anstellen, **geriebenen Käse** über den **Kartoffeln** verteilen und goldbraun backen.



Für den Dip

In der kleinen Schüssel aus Schritt 2 **Crème fraîche** mit der Hälfte der **Kresse** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Hasselback Kartoffeln auf Teller geben, mit restlicher **Kresse** toppen und mit dem **Dip** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

