



BioGourmet

Zutaten für 2 Personen:

Mehrere mittelgroße Kartoffeln
BioGourmet Kräuter & Blütensalz
Olivenöl nativ extra
1 Knoblauchzehe

Vegane Hasselback-Kartoffeln mit Kräuter & Blütensalz

Dieses Rezept für vegane Hasselback-Kartoffeln mit Kräuter & Blütensalz kommt ursprünglich aus Schweden. Dort werden die fein eingeschnittenen Knollen üblicherweise mit Butter und Käse verfeinert. Unsere Variante kommt gänzlich ohne Milchprodukte aus. Verfeinert mit nativem Olivenöl extra und etwas BioGourmet Kräuter & Blütensalz ist dieses Gericht schnell zubereitet und dennoch ein Blickfang auf jeder Tafel.

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und fächerartig einschneiden, sodass diese noch in einem Stück bleiben. Besonders einfach geht es, wenn man eine Kartoffel zwischen zwei Esstäbchen legt und nur soweit schneidet, bis das Messer die Stäbchen berührt. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl, Knoblauch und etwas Salz mischen und kurz ziehen lassen, danach gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen.

Anschließend die Kartoffeln ungefähr 45 Minuten backen (je nach Größe) und danach mit BioGourmet Kräuter & Blütensalz bestreuen. Zusammen mit Kräuterquark oder einem anderen Dip nach Wahl servieren. Vegane Hasselback-Kartoffeln mit Kräuter & Blütensalz passen perfekt zu einem frischen Salat mit Radieschen und Sprossen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte