

Kartoffeln einmal anders!

So zubereitete Kartoffeln eignen sich sehr gut als Beilage, aber auch als Snack.

Wenn sie als Snack hergestellt werden, eher etwas kleinere Kartoffeln wählen.

Zutaten (als Beilage):

4 grosse	Kartoffeln (festkochend, roh)
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
	Kräuter (frisch oder getrocknet)
4 lange	Holzspiesse



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gut waschen, dann müssen sie nicht geschält werden.
2. Mit einem scharfen Messer werden die Kartoffeln vorsichtig spiralförmig bis zum Holz eingeschnitten. Die so entstandene Spirale mit den Fingern etwas auseinander ziehen.
Die Spiesse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Marinade:

1. Die Butter flüssig werden lassen, auskühlen. Die Kräuter (zB. Rosmarin, Thymian, Dill, Salbei, Peterli usw.), Salz und Pfeffer in die Butter geben und gut verrühren.
2. Knoblauchzehen fein hacken. Ebenfalls zur Kräuterbutter geben.
3. Die Kartoffelspiralen mit der Marinade bestreichen.

Backen:

Den Ofen (Umluft) auf 190° C vorheizen und die Spiralen ca. 20 Minuten backen.