

Rezept

# Hasselback-Kartoffeln aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Hasselback-Kartoffeln aus der Heißluftfritteuse, am 22.09.2023

## Zutaten

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 8 mittelgroße, festkochende Kartoffeln | 60 g geriebenen Parmesan           |
| 50 g Butter                            | 2 Dosierlöffel Olivenöl (ca. 8 TL) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 19 g F, 9 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut säubern, wenn nötig mit der Bürste. Geschält werden sie nicht - es sieht so besser aus und bringt mehr Geschmack. Die Kartoffeln der Länge nach an einer Seite anschneiden, damit sie einen festeren Stand haben.
2. Nun die Kartoffeln mit einem Messer mit nicht zu dicker Klinge quer von oben in Spalten anschneiden, sodass sie schön auffächern, aber nicht durchgeschnitten sind. In die Spalten abwechselnd etwas Butter und geriebenen Parmesan geben.
3. Die Kartoffeln in den Garbehälter legen, mit Olivenöl beträufeln. Deckel schließen und Timer auf 50 Min. einstellen. Gerät starten.
4. Dazu passt ein bunt gemischter Salat. Wer mag, kann die fertigen Kartoffeln noch mit frischem Parmesan und etwas Salz bestreuen.