MARLEY SPOON

Kartoffeln à la Hasselbacken

mit Romanasalat, Haselnüssen und Dip

ca. 45min 2 personen

Hallå aus Schweden! Genauer genommen aus dem Restaurant Hasselbacken, wo diese Zubereitungsart in den 1950ern erfunden wurde. Unsere Version steht dem Original in nichts nach, darauf kannst du dich verlassen. Die Kartoffeln werden mit leckerem Käse gefüllt und als Beilage gibt es einen knackigen Romanasalat mit Haselnusskernen. Da fehlt nur noch der Schnittlauchdip, nicht wahr? Der ist natürlich auch dabei. Guten Hunger!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 10g verse bieslook
- 1 beker zure room [7]
- 75g geraspte cheddar [7]
- 25g hazelnoten [15]
- 2 kroppen babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise [3]
- peper en zout
- 60ml olijfolie
- 22½ml balsamicoazijn [17]

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen
eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 841kcal, vet 63.8g, koolhydraten 45.6g, eiwit 19.3g

1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** mit einem scharfen Messer in Abständen von ca. 0,5cm ein-, aber nicht ganz bis unten durchschneiden: Sie sollen nicht auseinanderfallen, sondern fächerartig aufklappen.

2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit der **Gewürzmischung**, 1 Prise Salz und 2EL Olivenöl einreiben und ca. 30Min. backen, bis sie goldbraun und gar sind.

3. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit 1EL Mayonnaise und der **sauren Sahne** verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Käse zugeben

Die **Kartoffeln** mit dem **Käse** bestreuen, dabei etwas **Käse** in die Spalten füllen. Die **Haselnüsse** in eine kleine Auflaufform geben. Die **Kartoffeln** und **Nüsse** in den Ofen geben und 5–10Min. backen. **Tipp:** Die **Nüsse** aus dem Ofen nehmen, sobald sie gebräunt sind und duften.

5. Salat vorbereiten

Den **Salat** vom Strunk befreien und in einzelne Blätter zerteilen. 2EL Olivenöl, 1½EL Balsamicoessig, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

6. Nüsse hacken

Die **Haselnüsse** grob hacken. Die **Kartoffeln** und den **Salat** anrichten. Den **Salat** mit dem Dressing und den **Nüssen** garnieren und mit dem **Dip** servieren.