

Getoppte Hasselback Kartoffeln

50—60 Min

Zubereitung

1 Im ersten Schritt den Ofen für die Kartoffeln auf 220°C Ober-und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Dann mit einem scharfen Messer die Kartoffeln fächerförmig einschneiden. Zwischen den Schnitten sollten nicht mehr als 0,5 cm liegen.

2 Jetzt den geriebenen Cheddar in die Spalten der Kartoffeln füllen. Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und noch etwas Cheddar über die gefüllten Kartoffeln geben. Dann für 45 Minuten im Ofen backen.

3 Währenddessen kann der Dip zubereitet werden. Dafür den Sauerrahm mit den Kotányi Gewürzen verrühren und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Im letzten Schritt die Jungzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Dann den Koriander fein hacken. Jetzt die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit dem Dip und den Jungzwiebelringen, Koriander, Tomatenwürfeln und Avocadowürfeln garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Kartoffeln
80 g	Gewürfelte Avocado
150 g	Cheddar, gerieben
4 Stk.	Große Tomaten, fein gewürfelt
1 Tasse	Frischer Koriander
2 Stk.	Jungzwiebeln

Für den Dip:

130 g	Sauerrahm
1 TL	Honig
2 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Cayennepfeffer gemahlen
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz