

Schwedischer Fächerkartoffel - Auflauf "Hasselback-Potatis"

- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche, fleischlose Alltagsküche, warum nicht einmal wie in Schweden

Zutaten

- 12 gleichmäßig große, fest kochende, geschälte Kartoffeln
- 3 El Butter
- 300 ml Bechamel - Sauce
- 400 g T. K. Blattspinat, aufgetaut
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 3 - 4 frische Tomaten, entkernt, in 2 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El geriebener Käse / Parmesan und 1 El Semmelbrösel gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hasselback - Potatis:

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln mit Abstand von einem 1/2 cm so einschneiden, dass sie unten noch zusammen halten. Nebeneinander auf das gefettete Backblech setzen, salzen, pfeffern und mit Butterflöckchen belegen. Für ca. 55 - 60 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, backen, garen.

Schritt3

Tomaten - Blattspinat:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der restlichen Butter glasig anschwitzen und den gut ausgedrückten T. K. Blattspinaten dazu geben. 1 - 2 min. aufstoßen / angehen lassen, salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen. Die Tomatenwürfel unter schwenken.

Schritt5

In eine ausreichend große Auflaufform geben, obenauf die vorgebackenen Kartoffeln setzen.

Schritt6

Mit der Bechamel Sauce überziehen, mit Reibkäse gleichmäßig bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt7

Weitere 10 - 15 min. in der obersten Schiene bei Oberhitze des appetitlich goldbraun überbacken.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** alltagsküche, preiswert, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwedischer-faecherkartoffel-auflauf-hasselback-potatis/>