

Hasselback-Kartoffel

Für 6 Personen

20 Erdäpfel (ca 0.5 kg)
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer
2-3 Prisen Paprikapulver
75 g Butter
3 EL Semmelbrösel
Geriebenen Käse

Den Backofen auf 225°C einstellen.

Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden, aber nicht ganz durchschneiden.

Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Butterflocken darüber streuen und mit den Semmelbröseln bestreuen.

In der Mitte des Ofens 30-40 Minuten backen, bis die Kartoffel knusprig und goldbraun sind. Gelegentlich mit der Butter beträufeln.