

Hasselback Kartoffeln



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 260 kcal / 1090

Eiweiß: 8 g Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 20 g

Zubereitung:

- Kartoffeln, kräftig abbürsten. Jede Kartoffel auf einen Löffel legen und mehrfach bis zum Löffelrand einschneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 12-15 Minuten nicht zu weich kochen. Gut abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit Walnüsse grob hacken, Zwiebel schälen und fein hacken. Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken, Käse fein reiben.
- Kartoffeln nebeneinander auf ein Stück Alufolie legen, mit Öl beträufeln, Walnüsse, Zwiebel, Thymian und Käse darüberstreuen. Alufolie über den Kartoffeln locker verschließen und 10-15 Minuten auf den Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten für 4 Portionen :

500 g kleine Kartoffeln

Salz

50 g kalifornische Walnusskerne

¹/₂ kleine rote Zwiebel

2 Zweige Thymian

50 g Cheddar

1 EL Olivenöl

Pfeffer