

Fächerkartoffeln



vegetarisch

kleinkindtauglich

Fächerkartoffeln sind knusprige Backkartoffeln aus dem Ofen, die sich wunderbar mit Knoblauch, Rosmarin oder Kräuterbutter füllen lassen.

Nicht nur unsere Kinder sind große Fans der Fächerkartoffeln, die sich nicht hinter ähnlichen Kartoffelprodukten wie Pommes oder Kroketten verstecken müssen. Die knusprig-weichen Kartoffeln eignen sich mit verschiedenen Dips wie [selbstgemachter Guacomole](#) oder [Zaziki](#) und einem frischen Salat als leichtes Hauptgericht. Sie sind aber auch als Beilage ein echter Hingucker, mit dem ihr auch Gäste überraschen könnt.

• **Das brauchst du für Fächerkartoffeln**

- Hartkochende Kartoffeln
- Olivenöl
- Knoblauch
- frischen Rosmarin
- eventuell Kräuterbutter
- Salz, Pfeffer
- optional geriebenen Käse

So bereitest du die Fächerkartoffeln zu

1. Wasche deine Kartoffeln als erstes gründlich ab. Besonders gut eignen sich Frühkartoffeln, da sie eine sehr dünne Schale haben und diese bei den Fächerkartoffeln dran bleibt.
2. Schneide die Kartoffeln nun fächerweise ein, aber schneide sie dabei nicht durch!
3. Nimm dir eine Auflaufform und gib etwas Olivenöl hinein. Nun legst du die

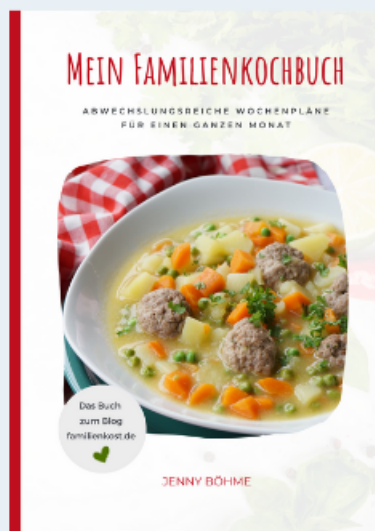
- Fächerkartoffeln rein und drückst die einzelnen Scheiben vorsichtig etwas auseinander.
4. In einige Kartoffeln lege ich nun Knoblauchscheiben zwischen die Kartoffelscheiben. Das mache ich aber nicht bei allen, da meine Kinder sonst nicht mitessen würden. Das herrliche Knoblauch-Aroma verteilt sich trotzdem auf alle Kartoffeln. Außerdem kommen einige Rosmarinblätter in die Kartoffeln. Alternativ kannst du die Fächerkartoffeln auch gründlich mit flüssiger Knoblauchbutter einpinseln.
 5. Im nächsten Schritt beträufelst du die Kartoffeln mit Olivenöl. Das geht auch sehr gut mit einer kleinen [Öl-Sprühflasche*](#). Wer möchte, kann das Öl auch vorher mit einer gepressten Knoblauchzehe mischen.
 6. Bestreue die Kartoffeln anschließend mit (Kräuter-)Salz.
 7. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor und backe die Fächerkartoffeln darin für etwa eine Stunde. Wer möchte, bestreut sie etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit etwas geriebenem Käse. Das lieben vor allem Kinder sehr.

Lasst es euch schmecken!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>