



# Hasselback-Kartoffeln mit Käse-Dips

Super für das Party-Buffet



Portionen  
4



Zubereitungszeit  
20 Minuten (plus 45  
Minuten Backzeit)



Schwierigkeitsgrad  
Einfach

## ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 Packung Hochland „Vielfalt Ecken“
- 125 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Kresse
- 1 TL Currypulver
- ½ Paprikaschote
- 1 hartgekochtes Ei

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Die Kartoffeln gut waschen und abtrocknen. Kartoffeln nacheinander auf ein Brett legen und eng nebeneinander mit vielen Schnitten jeweils nicht ganz bis nach unten einschneiden. Knoblauchzehen schälen, Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und zusammen mit dem Knoblauch hacken. Knoblauch, Rosmarin und etwas Pfeffer in einen Mörser geben und zerreiben. Olivenöl untermischen, das Würzöl vorsichtig zwischen die Kartoffelscheiben pinseln. Kartoffeln auf ein Blech setzen und im Ofen ca. 45 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit die Dips vorbereiten: Jeweils 2 Hochland Ecken derselben Sorte mit jeweils 2 EL Gemüsebrühe in ein Gefäß geben und mit einem Schneebesen oder einem Stabmixer verrühren. Für die Sorte Schinken: Kresse untermischen. Für die Sorte Sahnig: Currypulver untermischen. Für die Sorte Paprika: Jeweils eine halbe gelbe und rote Paprikaschote waschen, putzen, in Streifen schneiden und zum Dippen dazu reichen. Für die Sorte Kräuter: Das hartgekochte Ei fein würfeln und unter den Dip mischen.
3. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit den vier Dips servieren.

## Tipp

Besonders leicht und gleichmäßig lassen sich die Kartoffeln schneiden, wenn man ein Einwegstäbchen oder einen Holzkochlöffel eng an die Kartoffel legt und dann jeweils bis zum Stäbchen einschneidet.



**Eine Portion enthält im Durchschnitt**

Brennwert: 1920 kJ (460 kcal)

Kohlenhydrate: 55 g

Fett: 25 g

Eiweiß: 12 g