

## Hasselback Potatoes - Ziehharmonika Kartoffel

### Zutaten für 6 Personen:

6 große Ofenkartoffeln  
8 EL Semmelbrösel oder Panko (japanisches Paniermehl)  
6 EL geriebener Parmesan  
3 EL Olivenöl  
1 TL Paprika edelsüß  
etwas Cayenne Pfeffer  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Schnittlauch, Petersilie oder Dill zum Garnieren

### Zubereitung:

Ofen auf 220° – 240 ° C vorheizen

Panko in einem Mörser leicht zerstoßen und mit Olivenöl, Parmesan, Paprika edelsüß, Cayenne Pfeffer, Salz und schwarzem Pfeffer vermischen.

Kartoffeln schälen und an der Unterseite gerade anschneiden, diese auf ein Küchenbrett legen und 2 chinesische Esstäbchen an beiden Außenseiten platzieren.

Kartoffeln in möglichst gleichmäßigen Abständen einschneiden und mit der Semmelbrösel-Käse Mischung toppen.

Hasselback Potatoes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Damit sie schön auffächern das unten abgeschnittene Kartoffelstück umgedreht unter der Kartoffeln platzieren.

Ca 30-45 im Ofen backen, eventuell mit Olivenöl bestreichen. In den letzten 5-10 Minuten Backofengrill zuschalten.

Vorsichtig auf einem Teller anrichten, mit Kräutern nach Gusto garnieren und mit einem Sauerrahm-Kräuter-Dip servieren.