

# Fächerkartoffeln

## Einkaufsliste

10 Kartoffeln  
50ml Olivenöl  
50ml geschmolzene Butter  
2 Knoblauchzehen  
1TL schwarzen Pfeffer  
1TL Salz  
50g Parmesan  
10 Holzspieße

## So wird's gemacht:

Kartoffeln waschen. Mit der Schale aufspießen und die Kartoffel einschneiden, dabei den Spieß drehen, sodass sich die Kartoffel dreht. Spiralförmig weiter einschneiden bis die Kartoffel komplett eingeschnitten ist.

Butter, Olivenöl und Gewürze mischen, Knoblauch fein schneiden und hinzugeben. Kartoffeln mit der Masse einreiben und anschließend mit Parmesan bestreuen. Auf dem Grill backen oder im Ofen für 25-30 Minuten bei 200°C Umluft goldbraun backen. Nach Belieben mit mehr Parmesan bestreuen.