



Hasselback-Kartoffeln mit Pfannengemüse

Zutaten für 4 Personen:

Für die Hasselback-Kartoffeln:

- 8 Kartoffeln
- Öl
- Salz
- etwas Butter zum Einfetten der Auflaufform

Für das Pfannengemüse:

- 1 kleine Zucchini
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 150 g Champignons
- 1 kleine Aubergine
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Baby Pak-Choi
- 2-3 EL Öl
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 EL Butter
- 1 gestrichenen EL Mehl
- 1 EL "rische's Café de Paris"
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Sahne
- 5 TL Weißwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und im Ganzen ca. 5 Minuten kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Backofen vorheizen auf 180°C Umluft. Auflaufform mit Butter einfetten.
- Kartoffeln auf einen Esslöffel legen und mehrfach einschneiden. Die Wölbung des Löffels verhindert, dass die Kartoffeln aus Versehen ganz durchgeschnitten werden, sondern Spalten bilden (typisch für Hasselback-Kartoffeln!). Etwas Salzwasser anrühren. Kartoffeln mit Salzwasser und etwas Öl einpinseln, in die vorbereitete Auflaufform setzen und für ca. 40 Minuten im Backofen garen, dabei immer mal wieder mit Salzwasser und Öl bepinseln.
- Für das Gemüse: Zutaten putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin garen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Sauce: Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren. „Café de Paris“ und Tomatenmark kurz mit anschwitzen und mit der Sahne ablöschen. Weißwein hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sauce zusammen mit Gemüse und Hasselbackkartoffeln anrichten.

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt®