

Parmesan-Kartoffelspalten

Zutaten (für 2 Portionen):

- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Eier
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 EL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 190°C Umluft.
- Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält jeweils in 4-6 Spalten schneiden.
- Eier in einer Schüssel verquirlen.
- Alle anderen Zutaten in eine zweite Schüssel geben und gut vermischen.
- Kartoffelspalten zunächst in Ei tauchen und dann rundum mit der Käse-Gewürze-Mischung panieren.
- Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.