



## Fächerkartoffeln

Eine Beilage aus dem Backofen zu Fisch, Fleisch und Gemüse für Leute mit wenig Zeit! Kinder mögen die Fächerkartoffeln, weil sie interessant aussehen und geschmacklich z. B. mit verschiedenen Kräutern wie Thymian, Oregano etc. oder verschiedenen Gewürzen wie Curry oder Paprika vielseitig abgewandelt werden können. Sie entwickeln sicher Ihre ganz persönliche Kreation.



Viel Spaß beim Ausprobieren!  
Ihre Cathrin Drexler

## Rezept

### Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

Arbeitsschüssel, Anrichtegeschirr, 1 rutschfestes Schneidebrett, 1 Küchenmesser, 1 Auflaufform, 1 Kartoffelschäler, 1 Pinsel

Menge	Zutaten (für 6 Kinder)	Zubereitung
4	mittelgroße Kartoffeln	<b>1.</b> Kartoffeln waschen, schälen und dann in ca. 0,5 cm Abständen einschneiden. Es ist wichtig, dass die Scheiben am "Boden" der Knolle noch zusammenhängen. * <b>2.</b> Die so vorbereiteten Kartoffeln werden nun in eine Auflaufform oder auf ein Backblech gesetzt und gewürzt. Wir würzen sie meist mit Kräutersalz und Knoblauch, dann werden sie mit Butterflocken belegt. <b>3.</b> Jetzt geht es in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene. (200Grad Ober- Unterhitze, je nach Größe der Kartoffeln ca. 40-50 Minuten) <b>4.</b> Nach 25 Minuten im Backofen die Kartoffeln nochmals mit der heruntergelaufenen Butter beträufeln. <b>5.</b> 5 Minuten vor Ende der Backzeit kann man die Kartoffeln noch mit Käse bestreuen, wenn man mag.
40g	Butter	
1 Prise	Salz oder Kräutersalz	
1	Knoblauchzehe (wer es mag)	
1EL	Käse, gerieben, (z. B. Parmesan)	

**\*Tipp:** Man kann die Kartoffel zwischen die Stiele zweier Holzlöffel legen und dann die Schnitte machen. So ist garantiert, dass man die Kartoffel nicht ganz durchschneidet.

