



# Hasselback Kartoffeln

SCHLESWIG-HOLSTEIN

© StockFood/The Picture Pantry

## Zutaten

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln

100 g Butter

250 g Schmand

250 g Quark  
(oder Crème fraiche)

1 Zitrone

500 g Krabben

Öl (Leindotter Öl)

Kapuzinerkresse

Dill

Petersilie

Kerbel

50 ml Gewürzgurkensaft

Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und quer leicht fächerförmig einschneiden (ohne sie durchzuschneiden) und auf ein Backblech legen.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und Kartoffeln mit zerlassener Butter bestreichen. Danach auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C eine Stunde lang backen. Alle 20 Minuten erneut mit Butter bestreichen. Dann herausnehmen und salzen.

Für den Kräuterdip die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen und in einen Mixer geben. Die Zitrone auspressen und den Saft mit allen anderen Zutaten hinzufügen. Nun alles mixen und die Soße durch ein Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zitrone mit heißem Wasser abspülen und abreiben. Die Krabben mit Leindotter Öl und dem Abrieb der Zitrone marinieren sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

In die Mitte des Tellers einen Ring mit gereinigten Kräutern legen, die Krabben außen herum verteilen und mit Kräutern dekorieren. Kräuterdip in der Mitte angießen und Hasselback Kartoffel in der Mitte platzieren.

**Guten Appetit!**

## Weinempfehlung

Ein trockener Silvaner aus Franken oder ein Müller-Thurgau aus Baden sind angemessene Begleiter zur Hasselback Kartoffel.