

## Hasselbackspotatis (*aus Schweden*)

- 20 Kartoffeln** waschen. Die Kartoffeln der Länge nach zwischen 2 Holzkochlöffel legen und mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden (Die Löffelstiele helfen dabei, dass die Kartoffeln nicht ganz durchgeschnitten werden).
- 70g Margarine** schmelzen und  
**2 TL Salz,**  
**1 TL Muskatnuss,**  
**½ TL Pfeffer** und  
**2 EL Dill** einrühren. Mit einem Pinsel die Margarinenmischung auf und zwischen die Kartoffelscheiben streichen. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und bei 180°C ca. 40 Minuten backen.
- 30g Paniermehl** mit  
**10g Mandeln (*geh.*)** und  
**1 TL Salz** mischen. Nach 20 Minuten über die Kartoffeln streuen und zu ende backen.

***Ergibt: 20 Kartoffeln***  
***Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde***  
***Backzeit: ca. 40 Minuten***