

Fächerkartoffeln mit Cheddar Butter



fest kochende Kartoffeln
eine Gewürzmischung
Frühlingszwiebeln
Olivenöl

Die Kartoffeln wascht Ihr im ersten Schritt gut ab und reibt sie mit einem Küchenhandtuch wieder trocken. Wenn Ihr keine Kartoffeln mit Schale mögt, könnt Ihr sie natürlich auch schälen. Jetzt schneidet Ihr die Kartoffeln im Abstand von wenigen Millimetern mit einem scharfen Messer ein, aber nicht durch. Um Euch diesen Schritt einfacher zu machen, könnt Ihr sie entweder auf einen Esslöffel legen, oder zwischen zwei Kochlöffelstiele klemmen. Als nächstes schneidet Ihr die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und steckt je einen Ring zwischen die Fächer um diese beim Backen / Grillen offen zu halten. Danach würzt Ihr die Fächerkartoffeln mit Cheddar Butter noch mit Eurem Lieblingsgewürz

So, jetzt kommen wir zu der Butter für Eurer Fächerkartoffeln mit Cheddar Butter:

60g weiche Butter
120g Cheddar gerieben
Pfeffer und Salz optional
Kräuter optional

Ihr mischt einfach die Butter mit dem geriebenen Cheddar. Wenn ihr mögt, könnt Ihr die Butter auch noch nach Eurem Geschmack mit Kräutern, oder Gewürzen verfeinern. Wir persönlich mögen die Butter am liebsten, wenn sie lediglich aus Butter und Cheddar besteht.