Hasselback Kartoffeln

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	260 kcal / 1090 kJ		
Eiweiß:	8 g	Fett:	15 g
Kohlenhydrate:	20 g		

Zubereitung:

1. Kartoffeln, kräftig abbürsten. Jede Kartoffel auf einen Löffel legen und mehrfach bis zum Löffelrand einschneiden. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 12-15 Minuten nicht zu weich kochen. Gut abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit Walnüsse grob hacken, Zwiebel schälen und fein hacken. Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken, Käse fein reiben.
3. Kartoffeln nebeneinander auf ein Stück Alufolie legen, mit Öl beträufeln, Walnüsse, Zwiebel, Thymian und Käse darüberstreuen. Alufolie über den Kartoffeln locker verschließen und 10-15 Minuten auf den Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten für 4 Portionen :

500 g	kleine Kartoffeln
	Salz
50 g	kalifornische Walnusskerne
1/2	kleine rote Zwiebel
2	Zweige Thymian
50 g	Cheddar
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer