

Mediterrane Fächerkartoffeln



Zutaten für vier Stück:

4 mittlere Kartoffeln
(je ca.150-200 g)
12 kleine Thymianzweiglein
4 kleine Rosmarinzweige
12 kleinere Lorbeerblätter
Salz
4 TL Olivenöl

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und 15-20 min vorkochen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen, einen Rost in mittlere Stellung einschieben.

3. Die Kartoffeln im Abstand von 4-5 mm einschneiden, aber nicht durchschneiden. Abwechselnd die Kräuter vorsichtig in die Spalten stecken, die Kartoffeln salzen und mit Olivenöl beträufeln.

4. Die vorbereiteten Kartoffeln auf den Rost legen und ca. 30-45 min backen. Heiß servieren.

Hinweise:

Zum Einschneiden nimmt man ein möglichst dünnes Messer und legt die Kartoffel auf einen Löffel, damit man nicht aus Versehen ganz durchschneidet.

Die Kräuter isst man nicht mit, die Schale kann - abhängig von der Kartoffelsorte - mitgegessen werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017