

Griechische Zitronenkartoffeln



Zutaten für 2-3 Personen:

400 g Kartoffeln (festkochend)

1 1/2 EL Olivenöl

Sauce zum Beträufeln:

3 EL Zitronensaft

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1/4 Bund frische Petersilie

1. Ein Backblech in der Mitte einhängen. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Kartoffeln schälen und in ca. 10x10 mm große Würfel schneiden. Mit 1 1/2 EL Olivenöl vermengen. Backpapier auf das Backblech legen und die Würfel locker darauf verteilen. Etwa 30 Minuten bei 180° Umluft backen, nach 15 Minuten mit einem Pfannenwender durchrühren.

3. Für die Sauce 3 EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch dazu pressen sowie das Olivenöl unterrühren. Petersilie hacken und vorsichtig unterheben.

4. Kurz vor dem Servieren die Kartoffeln mit der Sauce beträufeln. Die Kartoffeln bis dahin warm halten.

Hinweise:

Für den Geschmack ist die Kartoffelsorte wichtig. Eventuell festkochende Bio-Kartoffeln wählen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, griechisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017