

Kartoffelstückchen aus dem Backofen



Zutaten für 3-4 Personen:

6 mittelgroße Kartoffeln
2 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Thymian
4 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
4 Rosmarinzweige

1. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech in die mittleren Schienen schieben und mit Backpapier auslegen. zweige verteilen. Insgesamt ca. 40 min im Backofen garen.
2. Kartoffeln schälen, längs vierteln und die Viertel in je drei Teile schneiden. Kartoffelstückchen 10 min blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen.
3. In eine Schüssel geben, salzen, pfeffern, mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Gut durchmischen.
4. Kartoffelstückchen in einer Lage auf dem Backpapier verteilen, angequetschte Knoblauchzehen und die Rosmarin-

Hinweise:

Die Kartoffelstückchen sollten möglichst gleichmäßig groß sein.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 30.11.2025