

Ofenkartoffeln mit Kräutern



Zutaten für 3-4 Personen:

6 mittelgroße Kartoffeln
gröberes Salz aus der Mühle
6 TL Olivenöl
6 kleine Zweiglein Thymian
1-2 Rosmarinzweige

1. Kartoffeln gründlich waschen. Etwa 15-20 min vorkochen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Einen Rost auf den mittleren Schienen einhängen, darunter ein Backblech als Fettpfanne.

3. Vorgekochte Kartoffeln längs teilen. Die Schnittfläche mit Olivenöl einstreichen. Salzen und mit den Kräutern belegen.

4. Mit der Schnittfläche nach oben auf den Rost legen und ca 30-45 min backen, je nach Größe.

Hinweise:

Kräuter und Schale werden in der Regel nicht mitgegeben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Foto und Rezept: Walter
Stand 04.02.2026