

Gebratene Knoblauchkartoffeln

PATATES ME SKORTHO

Sie schmecken so gut wie sie klingen. Mit Zitronensaft und Oregano gegart, werden sie, wenn Sie sie verspeist haben, Kartoffeln anders zubereiten wollen.



Zubereitungszeit: ungefähr 10 Min.

Garzeit: ungefähr 1 Stunde

Ofentemperatur: 230° C

Für 6-8 Personen

Zutaten:

- 900 g große Kartoffeln, geschält
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 2 TL getrockneter Oregano
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 100 ml Wasser

Zubereitung:

Den Ofen auf 230°C vorheizen. Die Kartoffeln vierteln oder achteln und in eine große, flache, ofenfeste Form legen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und so verteilen, dass die Kartoffeln damit bedeckt sind. Auf der oberen Schiene ohne Deckel etwa 1 Stunde backen, bis sie leicht braun, außen knusprig und innen weich sind. Während des Garens die Kartoffeln ab und zu bewegen und eventuell Wasser hinzufügen.

Gutes Gelingen wünschen www.vivien-und-erhard.de