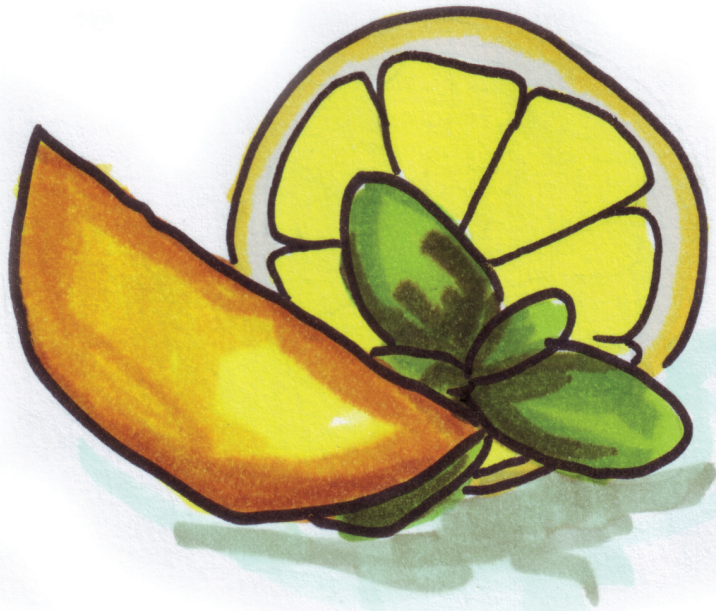


Kartoffeln mit Zitrone und Oregano



ZUTATEN:

für 4 Personen:

500 g große, weichkochende Kartoffeln, 100 ml „Olivenöl nativ extra“, 1 Esslöffel Kräutermischung für Gemüse, 4 Knoblauchzehen, 1 große ausgepresste Zitrone, frische Petersilie, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zubereitungszeit: etwa 20 Min, Garzeit: 1 1/2 Stunden im Backofen bei 180°C. Die Kartoffeln schälen, vierteln oder achteln und auf das Backblech legen. Den Knoblauch schälen und als ganze Zehen zu den Kartoffeln geben. Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen. Das Olivenöl dazugeben und alles gut mischen. Das Backblech kommt in die unterste Schiene des Backofens bei 180° C. Nach ca. 45 Min. alles nochmals gut durchmischen, evtl. noch etwas Wasser zugeben. Vor dem Servieren Petersilie waschen und grob gezupft über die Kartoffeln geben.

Bitte beachten: Für einen Heißlufttherd gelten andere Temperatureinstellungen und Garzeit.

TIPP:

Reichen Sie hierzu eine Scheibe Schafskäse, ca. 200 g, bestreut mit etwas Oregano und veredelt mit Olivenöl.