

Ofenkartoffeln

Ein perfektes leichtes Sommergericht als Beilage oder als Hauptgericht.
Selbstgemachte Ofenkartoffeln schmecken einfach immer!

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ofenkartoffeln:

1 kg festkochende Kartoffeln (mit Schale)

etwa 1 Zweig Rosmarin

etwa 3 EL Speiseöl

etwa 1 TL Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich leckere Ofenkartoffeln zu?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln unter fließendem kalten Wasser gut abbürsten und abtropfen lassen. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Ofenkartoffeln zubereiten:

Rosmarinzweig abzupfen und klein hacken. Speiseöl mit Salz, Pfeffer, gehackten Rosmarin in einer kleinen Schale verrühren. Kartoffeln halbieren, große Kartoffeln vierteln und die Ölmischung mit den Kartoffeln vermengen. Kartoffel-Hälften mit der Schnittseite nach unten auf dem Backblech verteilen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Garzeit: 30 - 35 Min.



- 3 **Nach der Hälfte der Garzeit** Kartoffel-Hälften wenden.

Die Ofenkartoffeln heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den Ofenkartoffeln einen [Kräuterquark](#).
- Sie können auch kleine Pfannkartoffeln mit Schale verwenden. Diese dann ganz lassen.
- Servieren Sie zu den Ofenkartoffeln einen gemischten Blattsalat. Fleisch- oder Fischgerichte passen auch hervorragend dazu.

