

# PATATES STO FOURNO = OFENKARTOFFELN

## EINKAUFLISTE

- 600g fest kochende Kartoffeln
- Saft einer halben Zitrone
- 1 – 2 Knoblauchzehen (gepresst)
- 2 - 3 Kaffelöffel Oregano, grossblättrige Petersilie, Dill, Thymian (frisch oder getrocknet und fein geschnitten!)
- ½ Suppenlöffel Salz
- Olivenöl

## FAKULTATIV

- Pfeffer, Muskatnuss, Peperoncino

## ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Kartoffeln  
Waschen, leicht trocknen und in Stücke/Spalten schneiden
2. SCHRITT: Vorbereiten der „Kartoffel-Marinade“  
In einer Schüssel folgenden Zutaten gut vermischen: Zitronensaft, Knoblauchzehen, Kräuter, Salz und ½ Suppenlöffel Olivenöl (und alle anderen fakultativen Zutaten)  
Kartoffel-Stücke/Spalten dazugeben und mischen, mindestens ½ h „marinieren“  
lassen bei Zimmertemperatur
3. SCHRITT: Vorbereiten des Backbleches  
Tiefes Backblech mit einem Backpapier belegen und die vorbereiteten Kartoffeln darauf verteilen
4. SCHRITT: Kochen / Backen im Ofen  
Ofen auf 200°C vorheizen, Backblech in die obere Hälfte des Ofens schieben und ca 30 – 45 Minuten kochen / backen (bis die Spitzen der Kartoffel- Scheiben leicht bräunlich verfärbt sind!)

Vor dem Servieren bei ausgeschaltetem Backofen das Gericht noch einige Minuten „ziehen“ lassen und nicht zu heiss servieren!

Dieses Gericht eignet sich sehr gut als Ergänzung zu einer Grillspezialität und ist eine prima Alternative zu Pommes-frites!