

Kräuter-Ofenkartoffeln !

Zutaten:

1 kg kleine Kartoffeln oder Drillinge
4-5 EL Olivenöl
2 Lauchzwiebeln
je ½ Bund Majoran, Oregano
je 3-4 Zweige Rosmarin und Thymian
nach Belieben Petersilie, Schnittlauch u.a.
Salz, Pfeffer
Backpapier

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Öl mit Salz und Pfeffer gut würzen und die Kartoffeln darin wenden.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die gewürzten Kartoffeln darauf verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten garen. Zwischendurch einige male wenden!

Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in ca. 2,5 cm lange Stücke schneiden.
Die Kräuter waschen, grobe Stiele entfernen und grob hacken.
Wenige Minuten bevor die Kartoffel gar sind, die Lauchzwiebeln mit den frischen Kräuter zu den Kartoffel geben und vermischen. Alles zurück in den Ofen schieben.
Vor dem Servieren erneut abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.

Rezepterstellung: Gabi Schütze