



Backofenkartoffeln

Description

Ein Rezept, das unter die Kategorie „super einfach“ zählt: Backofenkartoffeln. So mache ich sie:

Ich nehme meistens Drillinge, wasche und schneide sie in Viertel in die mittlere Edelstahlschüssel. Dazu presse ich eine Knoblauchzehe und schneide zwei rote Zwiebeln in Streifen. Wichtig ist, dass ihr dann ein gutes Öl nimmt zum Marinieren. Ich nehme meistens ein Kräuter-Knoblauch Öl von „Ellens Allerlei“ – sie kommt aus der Region und bietet super tolle Öle, Essige, Liköre und noch vieles mehr an. Ich gebe so viel dazu, dass die Kartoffeln benetzt sind und würze mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian. Paprika edelsüß würde noch gut passen, das dürfen aber meine Männern nicht so oft essen. Das Ganze wird gut miteinander vermengt und kommt dann bei 220 Grad Ober-Unterhitze in für 30-35 Minuten in den vorgeheizten Backofen, bis die Kartoffeln eine schöne Bräune haben.