



Hasselback Kartoffeln

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 60 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

400 g Kartoffeln
1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Kartoffeln im Abstand von je 5mm so tief einschneiden, dass sie nicht auseinanderfallen. Dazu als Hilfe einen Kochlöffel oder ein flaches Brett neben die Kartoffel legen.

Den Knoblauch und die Kräuter sehr fein schneiden, wenn möglich in einem Mörser zerreiben. Dann mit Salz, Pfeffer und Öl vermischen.

Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und die Ölmischung vorsichtig auf den Kartoffeln und zwischen den Scheiben verteilen.

Nun für etwa 45-60 Minuten (je nach Größe) in den Ofen geben. Hin und wieder die Kartoffeln mit dem Würzöl übergießen und nach etwa einer halben Stunde wenden.

VEGETARISCH | Ofengericht