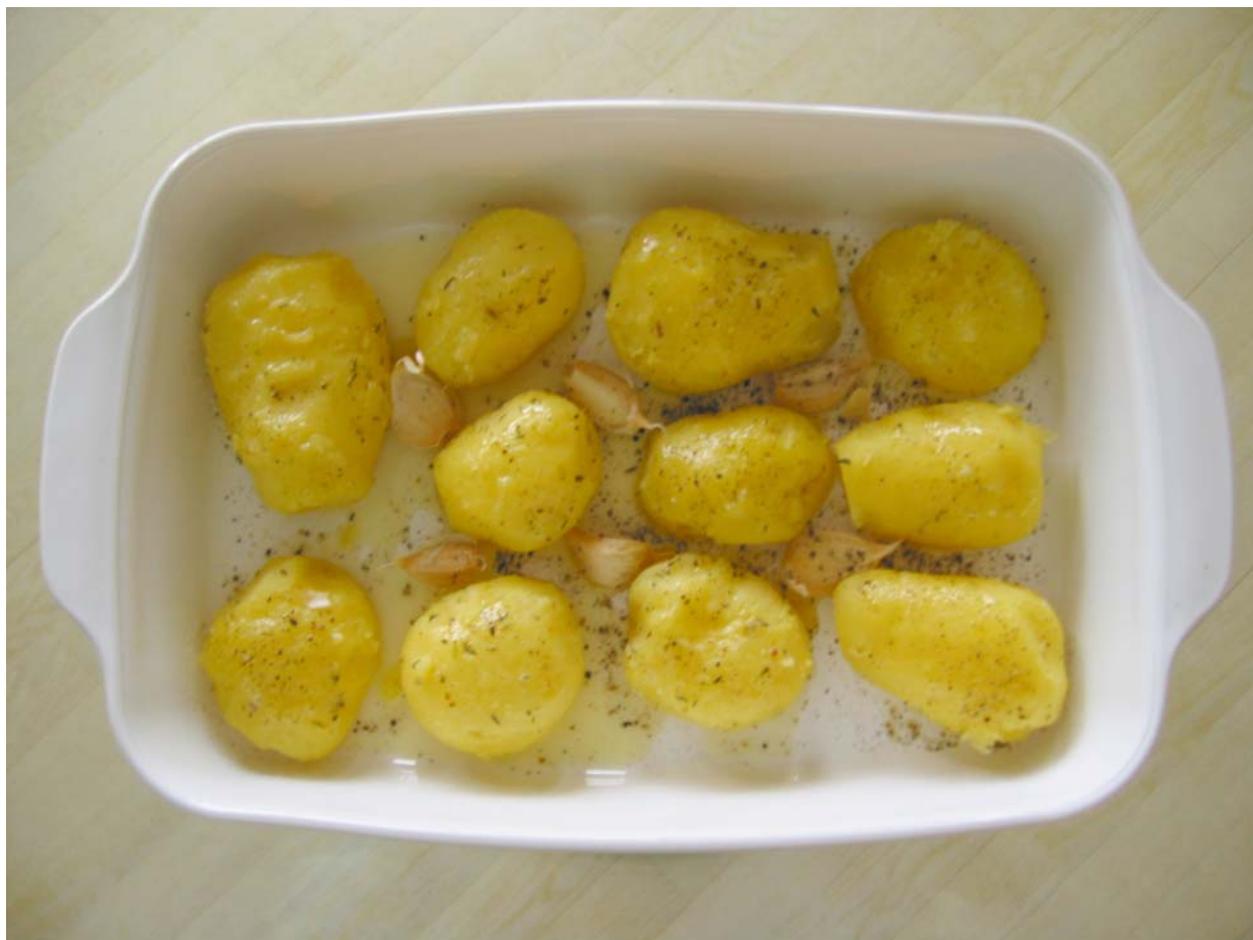


# Kartoffeln auf Benelisas Art



## Zutaten für vier Personen:

12 mittlere Kartoffeln (es kommt sehr stark auf eine gute Sorte an)

125 g Butter

6 Knoblauchzehen (optional)

Oregano

Thymian

Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln 30 Minuten mit Kräutern dämpfen (Siebeinsatz verwenden), schälen.

2. Backrohr auf 180° vorheizen.

3. Geschälte Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben, mit geklärter Butter beträufeln, gut pfeffern. Optional ungeschälte Knoblauchzehen zugeben.

4. 15 Minuten im Ofen schmoren.

5. In der Form servieren.

## Hinweise:

Passen zum Beispiel zu weißem Spargel mit rohem Schinken und Sauce Hollandaise.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Rezept: Benelisa F.  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023