

Ofenkartoffeln mit Zitrone

Patates lemonates sto fourno



Zutaten für zwei Personen:

3-4 mittlere Kartoffeln
Olivenöl für die Form
1/2 Tasse Olivenöl
1-2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
1/2 Tasse Wasser
Paprikaabschnitte (optional)

1. Kartoffeln schälen, waschen und trocknen. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl einstreichen. Dann die Kartoffeln längs vierteln und in die Form geben.

2. 1/2 Tasse Olivenöl mit dem Zitronensaft mischen. Die Kartoffeln damit beträufeln. Mit etwas gröberem Salz, mit Pfeffer, Oregano und Thymian würzen.

3. Etwas Wasser in der Form angießen und die Kartoffeln 30 Minuten im auf 200° vorgeheizten Backofen garen.

4. Die Kartoffeln wieder mit der Olivenöl-Zitronensaft-Mischung beträufeln und

weitere 20-30 Minuten garen, je nach Größe der Viertel. 15 Minuten vor dem Ende wahlweise Paprikastückchen zugeben und mitgaren.

Hinweise:

Nach 50 Minuten Garprobe machen.

Eventuell die Hitze zurücknehmen oder hochdrehen, je nach Bräunung der Kartoffeln.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023