

Blechkartoffeln



Zutaten für drei Personen:

9-12 kleinere Kartoffeln

2-3 EL Olivenöl

mittelfeines Salz

Kümmel und/oder Kräuter der Provence, alternativ gefriergetrockneter Rosmarin

Knoblauch (optional)

Zitronen (optional)

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Kartoffeln gut waschen und bürsten. Längs halbieren, so dass eine große Schnittfläche entsteht.
3. Backblech mit Olivenöl ausstreichen, Gewürze darauf streuen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech setzen.
4. Die Kartoffeln auf der mittleren Schiene etwa 60 - 80 Minuten garen.
5. Nach 30 Minuten die Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack noch etwas salzen. Die Temperatur auf 160° zurücknehmen.

Variationen:

- ungeschälte Knoblauchzehen dazwischen legen
- 45 Minuten eine geschälte und geviertelte Gemüsezwiebel oder einige halbierte Schalotten mitgaren
- 30-45 Minuten eine geputzte und in Abschnitte geteilte Paprika mitgaren
- Zitronenachtel dazwischen platzieren (dann ohne Zwiebel und Paprika!)

Hinweise:

Die Garzeit hängt von der Größe und Art der Kartoffeln ab. Am besten beim ersten Ausprobieren

eine Garprobe machen, damit man ein Gefühl dafür entwickelt.

Die Blechkartoffeln passen besonders gut zu Lammkoteletts. Oder aber auch zu geräuchertem Fisch, zum Beispiel Lachs oder Karpfen.

Dazu passt auch Tsatsiki.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Beilagen, Kartoffeln, mediterran

Rezeptanregung: Hans und Cornelia H., im Januar 2011
Anpassung und Foto: Walter Stand 17.01.2023