

Mediterrane Kartoffelspalten



Zutaten für drei Personen:

15 kleine Kartoffeln,
vorzugsweise Sorte Grenaille

1 EL Kräuter der Provence,
alternativ italienische Kräuter

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Backpapier

1. Backofen auf 200°
vorheizen.

2. Kartoffeln gründlich
waschen, mit Küchentü-
chern trocknen. Jede
Kartoffel in vier Spalten
schneiden.

3. In einer Schüssel
Olivenöl, Kräuter, Salz und
Pfeffer vermischen.
Kartoffelspalten zugeben
und alles gut vermengen.

4. Kartoffelspalten in eine
feuerfeste Auflaufform
umfüllen und aus Back-
papier einen Deckel
schneiden. Die Kartoffeln
auf der mittleren Schiene
ca. 35-45 min garen, den
Deckel aus Backpapier
bereits nach 5-10 min
auflegen.

5. Nach ca. 30 min eine
erste Garprobe machen.

Hinweise:

Diese Kartoffeln schmecken
mit Crème fraîche oder
Sour Cream auch als
eigenständiges vegetari-
sches Gericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 55
min, Beilagen, Kartoffeln,
mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023