

Kartoffelscheiben, im Ofen gebacken



Zutaten für 2-3 Personen:

3 größere Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
50 g Butter
2 Rosmarinzwige
5 Thymianzwige
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

große backofenfeste Pfanne
Gemüsehobel

1. Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in dickere Scheiben schneiden.

2. Kartoffelscheiben 5 min in Salzwasser blanchieren. Abgießen und in der großen backofenfesten Pfanne verteilen.

3. Butter in einer anderen Pfanne schmelzen, Knoblauch hineinpresse und mit Rosmarin und Thymian kurz aromatisieren.

4. Kräuterbutter abseihen und auf die Kartoffeln träufeln. Kartoffelscheiben noch salzen und pfeffern.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 220 ° ca. 30 min backen.

Hinweise:

Die aromatisierte Butter soll nicht bräunen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023