

Gebackene Knoblauchkartoffeln

by Andreas - Mittwoch, Mai 12, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/gebackene-knoblauchkartoffeln/>

Wer keine Schale an seinen Backkartoffeln mag, kann sie nach dem Backen vorsichtig abziehen. Für alle anderen gilt: Die Kartoffeln gut waschen und bürsten vor dem Weg in den Ofen oder auf den Grill.

6-10 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

5 EL Olivenöl

4 EL Butter

3 Knoblauchzehen

1 EL frischer Thymian

1 EL frischer Rosmarin

1 EL frische Petersilie

Salz

Pfeffer

Die Kartoffeln 10 Minuten kochen.

Die Kräuter und die Knoblauchzehen fein hacken. Die Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Knoblauchwürfelchen darin anbraten. Die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln halbieren oder vierteln und in eine Auflaufform geben. Mit der Kräuterbutter übergießen und ca. 10-15 Minuten bei Stufe 3 (Gas) braten.