Kartoffel im Backrohr mit frischen Kräutern

Als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Zutaten

Menge
Zutat
1 kg
Kartoffel festkochend
3 EL
Rama
4 Zweige
Thymian
2 Zweige
Rosmarin
1 Prise
Pommessalz
3
Zwiebeln
5
Knoblauchzehen

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Kartoffel (20 Minuten)
☐
1.

1 kg 1Kartoffel festkochend schälen, klein schneiden und in einer Schüssel mit
3 EL 3Rama und
1 Prise 1Pommessalz vermischen. Diese nun auf einem Backblech mit Backpapier schön ausbreiten.

Backen (50 Minuten)
☐
2.

Über die Kartoffel nun
4 Zweige 4Thymian und

2 Zweige 2Rosmarin geben und diese bei 180°C rund 40 Minuten im Backrohr backen.
Nach rund 10 Minuten dann noch
3 3Zwiebeln schälen und vierteln und
5 5Knoblauchzehen im Ganzen dazugeben und mit backen.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste