



GRIECHISCHE ZITRONENKARTOFFELN

Für 2 Personen als Hauptspeise
oder für 4 als Beilage:

1 kg vorwiegend festkochende
Kartoffeln, geschält und in
Spalten geschnitten
5 EL Olivenöl
6 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL getrockneter Oregano
(alternativ: Thymian)
1–2 Knoblauchzehen, geschält und
gehackt
1 TL Salz

Zeitaufwand:

10 Minuten Zubereitung,
1 Stunde Backzeit

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffelspalten in eine Schüssel geben. Die übrigen Zutaten in einer Schale miteinander vermischen, über die Kartoffeln gießen und diese gleichmäßig mit der Flüssigkeit marinieren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln mitsamt Flüssigkeit gleichmäßig darauf verteilen. 30 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Den Ofen auf Umluft und Oberhitze umschalten und weitere 20–30 Minuten backen, bis die Kartoffelspalten gebräunt und knusprig sind.

Dazu passt: weißer Spargel.