

Besondere Ofenkartoffeln

Zutaten für ca. 4 Personen:

12 Kartoffeln, nicht zu klein
4 Händevoll frische Kräuter
8 EL neutrales Pflanzenöl oder Olivenöl
ca. ½ TL Salz, etwas Pfeffer
4 gehäufte EL geriebener Parmesankäse

Arbeitsschritte:

- 1.**
Heize den Backofen auf 200° C vor.
Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 2.**
Wasche die Kartoffeln gründlich (sie werden mit Schale gegessen).
Koche sie als Pellkartoffeln.
Lege die noch heißen Kartoffeln auf das Backblech.
Quetsche jede Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel an.
- 3.**
Wasche und hacke die Kräuter.
Vermische sie mit Öl, Salz, Pfeffer und Parmesankäse.
Verteile die Masse auf den Kartoffeln (je ca. 1 EL).
- 4.**
Überbacke sie für 10-20 Min. im Backofen.
Serviere sofort.

Tip:

Reiche einen bunten Salat dazu.

