

Zutaten

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 1 kleines Bund Blattpetersilie
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Beilage

Zitronen-Kartoffeln

Entdecken Sie unser Rezept für Zitronen-Kartoffeln! Einfach zubereiten und genießen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln schälen und in ca. 1cm x 1cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl, dem Saft der Zitrone, Salz nach Geschmack, und den grob zerstoßenen Knoblauchzehen vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Kartoffeln im Ofen bei Ober- und Unterhitze ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.