

Zutaten

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

Beilage

Zitronenkartoffeln

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Zitronenkartoffeln! Einfach zubereiten und genießen. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln schälen und in ca. 1cm x 1cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl, dem Zitronensaft, Salz nach Geschmack, und den grob zerstoßenen Knoblauchzehen vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Kartoffeln im Ofen bei Ober- und Unterhitze 210° C ca. 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren die feingehackte Petersilie untermischen.