

Zutaten

- 4 große Backkartoffeln
- Salz, Knoblauch
- Rosmarin, Thymian
- Olivenöl

Beilage

Kräuterkartoffeln

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Kräuterkartoffeln mit frischen Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln waschen, halbieren und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Diese in Olivenöl wenden und salzen. Einzeln auf ein Backblech legen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten knusprig backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Knoblauch und die Kräuter über die Kartoffeln geben.