

Zutaten

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

Beilage

Ofenkartoffeln

Entdecke unser Rezept für krosse Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern. Probiere es aus und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln waschen, halbieren und von der Mitte aus ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Diese in Olivenöl wenden und salzen. Einzeln auf ein Backblech legen und bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten knusprig backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Knoblauch und die Kräuter über die Kartoffeln geben.