



Beilage zu grilliertem Fleisch

Knoblauchkartoffeln gebacken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg	Kartoffeln, geschält
0,5 dl	Olivenöl (kaltgepresst)
0,5 dl	Zitronensaft, frisch gepresst
2 TL	Oregano (getrocknet)
8 Zehen	Knoblauch, sehr fein gehackt (oder gepresst)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Wasser

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Kartoffeln	Die geschälten Kartoffeln vierteln oder achteln und in eine grosse ofenfeste Gratinform legen.
Zitronensaft	Den Zitronensaft darüber träufeln oder bepinseln und danach die Schnitze mit dem Olivenöl beträufeln (oder bepinseln).
Knoblauch, Oregano	Den feingehackten Knoblauch sowie Oregano gleichmässig auf die Schnitze verteilen
Salz, Pfeffer	Die Schnitze mit kräftig Salz und Pfeffer würzen.
Wasser (die Hälfte davon)	Die Hälfte des Wassers in die Gratinform giessen
Backen	Die Kartoffelschnitze im Backofen, auf oberster Schiene, während rund 1 Stunde backen, bis sie leicht braun, also aussen knusprig und innen weich sind. Eventuell das restliche Wasser während der Bratzeit noch beifügen.

Tipp: Passt sehr gut zu allen kurzgebratenen Fleischgerichten und zu Fleisch vom Grill.

Es kann auch frischer Oregano, zusammen mit frischem Thymian und Rosmarin genommen werden. Dann wäre es sinnvoll alles im Mixer zu zerkleinern (Öl, Zitronensaft, Oregano, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und danach die Kartoffelschnitze mit der Gewürzsauce zu bepinseln. Während der Bratzeit mit der restlichen Gewürzsauce bepinseln.