

Knoblauchkartoffeln gebacken

4-Personen

Zutaten:

1	-	kg Kartoffeln geschält
0.5	-	dl Olivenoel, kalt gepresst
0,5	-	dl Zitronensaft, frisch gepresst
2	-	TL Oregano (getrocknet)
8	-	Knoblauchzehen, sehr fein gehackt, oder gepresst
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	dl Wasser

Zubereitung:

Den Backofen auf 220-Grad vorheizen.

Die geschälten Kartoffeln vierteln oder achteln und in eine grosse ofenfeste Gratinform legen.

Den Zitronensaft darüber träufeln oder bepinseln und danach die Schnitze mit dem Olivenoel beträufeln oder bepinseln.

Den fein gehackten Knoblauch sowie Oregano gleichmässig auf die Kartoffelschnitze verteilen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte des Wassers in die Gratinform giessen.

Die Kartoffeln nun auf der obersten Schiene im Backofen 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 kurz gebratenen Fleischgerichten und Fleisch vom Grill.