

Bratkartoffel Rezepte

Toskanakartoffeln Bratkartoffeln Aus Dem Rohr

Anzahl: 6 - 8 Portionen

Gattung: Backen, Kartoffeln, Roh, Gemüse

2,50 kg	Etwa gleich große Kartoffeln		- Lorbeerblätter
	Salz	5	Ungeschälte Knoblauchzehen
	Pfeffer	2	Ungespritzte Zitronen; bis
	Je ein Sträußchen Rosmarin,		- 1/2 mehr
	- Thymian und Salbei	125 ml	Olivenöl; ca.
	Eventuell frische		

Einfach ideal, wenn man eine größere Gästeschar zu bewirten hat. Die Kartoffeln schälen und Achteln oder nach Belieben in Würfel von etwa 3 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Auf einem tiefen Backblech oder in einer Bratenform verteilen. Mit Salz und grob geschrotetem Pfeffer würzen. Die Kräuter von den dicken Stielen streifen und mit den Knoblauchzehen dazwischen verteilen. Die Zitronen in schmale Segmente oder dünne Scheiben schneiden und ebenfalls zwischen den Kartoffeln verstecken. Jetzt alles mit Olivenöl beträufeln.

Die Form in den 175 Grad Celsius vorgeheizten Ofen schieben. Die Kartoffeln insgesamt etwa eine Stunde backen. Nach der halben Zeit mit einer Bratschaufel die Kartoffeln umwenden, damit sie rundum schön gebräunt werden.

Beilage: Dazu ist nichts weiter nötig als eine Riesenschüssel bunter Salat.