



Rezeptidee der Woche

Herbst Woche 47 / 2022

Gebackene Kartoffelspalten

1 kg	Kartoffeln, festkochend	
1	Knoblauchzehe	
½ TL	Thymian, getrocknet	
½ TL	Rosmarin, getrocknet	
1 TL	Ghee / Butterschmalz	
3 EL	Olivenöl	
	Kräutersalz	

Zubereitung für 2 - 3 Portionen:

Kartoffeln waschen und mit einer Gemüsebürste die Schale sauber schrubben.

Kartoffeln halbieren und die Hälften jeweils wieder in drei Spalten schneiden. Kartoffeln in eine Schüssel geben.

Knoblauchzehe pellen und mit der Knoblauchpresse in die Kartoffeln drücken. Kräutersalz, Thymian & Rosmarin zugeben. Für einen feinen Buttergeschmack optional etwas Ghee zugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss das Olivenöl zugeben und gut mit den Kartoffeln verbinden. Dies schützt die Kartoffeln im Backofen vor dem trocken werden.

Nun im vorgeheizten Backofen bei 220° C ungefähr 25 bis 30 Minuten backen.

Tip: Wer etwas mehr Bräune bzw. Farbe an den Kartoffelspalten liebt, der gebe etwas edelsüßes Paprikapulver mit den Gewürzen hinzu.

