

Fächer-Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

12 Kartoffeln (je ca. 200g)
am Besten eine festkochende Sorte,
1 Knoblauchzehe,
8 EL Olivenöl,
1 TL Salz,
Pfeffer,
2 EL fein gehackte Kräuter :
Frischer Rosmarin, Thymian und Petersilie.



Hinweis :

Die getrockneten Steinpilze geben das Aroma!
Wenn Sie keine frischen Steinpilze bekommen, verwenden Sie mehr getrocknete Steinpilze und lassen diese ganz!

Zubereitung :

Für die Fächerkartoffeln zuerst die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Mit dem Olivenöl, Salz und den Kräutern verrühren. Vorsichtig mit etwas Pfeffer würzen. Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem großen Messer dicht nebeneinander (im Abstand von 2 – 3 mm) einschneiden, nicht durchschneiden.

Die Kartoffeln mit den Einschnitten nach oben in eine feuerfeste Form setzen. Die Hälfte des Kräuteröles über die Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen in 40 Min. garen.

Nach 20 Min., wenn sich die Einschnitte etwas geöffnet haben, das restliche Kräuteröl über die Kartoffeln verteilen.

Die Fächer-Kartoffeln sind als Beilage zu Spargel mit Soße sehr zu empfehlen.