

Fächerkartoffeln aus dem Backofen



Passt zu fast allem...

Fächerkartoffeln aus dem Backofen sind ein Augen- und Gaumenschmaus. Der zarte Buttergeschmack und die knusprigen Fächerscheiben harmonieren sehr gut. Und es ist so einfach zuzubereiten. Als Gewürze eignen sich Knoblauch und Rosmarin. Etwas Salz, Butter und etwas Öl dazu und ab... geht die Post.

Hier ist die Rezeptur für Fächerkartoffeln aus dem Backofen:

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 1 kg heimische, mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 50 g Butter
- 2 EL Öl
- 1 TL Knoblauch, fein geschnitten
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten.

Für einen sauberen Fächerschnitt die Kartoffeln einzeln zwischen zwei Ess-Stäbchen o.Ä. legen und dann bis zum Widerstand 2/3 tief einschneiden. Die Fächerscheiben sollen ca. 3 mm dünn sein.

Die Butter schmelzen und mit Öl, Salz, Knoblauch und Rosmarin mischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Die eingeschnittenen Kartoffeln in eine Backform legen und gründlich mit der Marinade einpinseln.

Je nach Kartoffelgröße müssen diese ca. 40-50 Minuten im Ofen backen.