

Künstler Rezept von Stéphane Zaech.

Rezept für 4 Personen

Ofenkartoffeln

Zutaten:

- Ein Dutzend Kartoffeln
- Olivenöl
- Frischer Rosmarin
- Thymian
- Knoblauch
- 4 Schalotten
- Grobes Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Ofen auf 180 Grad vorheizen

- Kartoffeln waschen, nicht schälen

- Schneiden Sie die Kartoffeln der Länge nach in zwei Hälften

- In einer Schüssel 3 Esslöffel Olivenöl geben, zerdrückten Knoblauch, viel Rosmarinzweige und etwas grobes Salz, Thymian hinzufügen und mit den Kartoffeln mischen, damit sie glänzen

- Die Kartoffeln mit der Seite nach oben auf einem Backblech zusammen mit den ganzen Schalotten anrichten

- Für ungefähr 40 Minuten backen, mehr, wenn nötig. Die Schnittfläche der Kartoffeln sollte gequollen und angenehm gebräunt sein

- Auf dem Teller können die zarten Kartoffeln und Schalotten nach Belieben mit Olivenöl und zerkleinertem frischem Knoblauch beträufelt werden. Pfeffern nach belieben.

- Geniessen Sie die KArtoffelnmit einem grünen Salat und Ihrem Lieblingskäse

Wichtig: Es muss eine gerade Anzahl von halben Kartoffeln und eine ungerade Anzahl von Rosmarinzweigen sein, sonst ist es nicht gut. Die Anzahl der Esslöffel Olivenöl kann ungerade oder gerade sein, das spielt keine Rolle.

Guten Appetit!