Rezept

Blechkartoffeln mit Birnen und Lauch

Ein Rezept von Blechkartoffeln mit Birnen und Lauch, am 14.11.2026

Zutaten

200 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer aus der Mühle
6 EL	Olivenöl
	1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Stange	Lauch
1 EL	Weißweinessig
1 Prise	Zucker
1	getrocknetes oder frisches Salbeiblatt
1 kg	fest kochende Kartoffeln
2	saftige Birnen (z.B. Williamsbirnen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech oder einen Bräter bereit stellen.

2. Brühe mit Essig, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen. Salbeiblatt zerkrümeln oder fein hacken, mit der Zitronenschale unterrühren. Blech oder Bräter mit etwas von der Marinade bepinseln.

3. Die Kartoffeln waschen und schälen, kleinere Kartoffeln längs vierteln, größere in fingerdicke Schnitze schneiden. Auf dem Backblech oder im Bräter verteilen. In den Ofen (Mitte) schieben und die Kartoffeln etwa 25 Minuten vorbacken.

4. Inzwischen die Lauchstange putzen und waschen, die Stange dazu längs aufschlitzen und unter fließendem Wasser ausspülen. Lauch schräg in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Birnen waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel längs in Schnitze oder in Scheiben schneiden.

5. Die Birnen mit dem Lauch zusammen unter die Kartoffeln auf dem Blech oder im Bräter mischen. Alles mit der restlichen Marinade gleichmäßig beträufeln und in etwa 15 Minuten fertig backen.