Pfeffer



Rezept

Gebackene Blechkartoffeln

Ein Rezept von Gebackene Blechkartoffeln, am 19.05.2025

Zutaten

1 kgmittelgroße festkochende Kartoffeln2Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin 3 Zweige Thymian

4 EL Olivenöl **1 TL** edelsüßes Paprikapulver

1TL rosenscharfes Paprikapulver Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Rosmarinnadeln und Thymianblätter fein hacken.
- 2. Das Öl mit beiden Sorten Paprikapulver, Knoblauch und Kräutern in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mischen und auf dem Backblech verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Die Blechkartoffeln schmecken als Beilage zu Fleisch, Geflügel oder Fisch, mit saurer Sahne und Salat.