

## Rezept

# Gewürzkartoffeln aus dem Ofen

Ein Rezept von Gewürzkartoffeln aus dem Ofen, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>700 g</b>	kleine festkochende Kartoffeln	<b>1 TL</b>	Wacholderbeeren
<b>1 Stück</b>	Zimtstange	<b>1/2 TL</b>	Kümmel
<b>1 TL</b>	gelbe Senfkörner	<b>4 EL</b>	Sonnenblumenöl
<b>2 EL</b>	Sonnenblumenkerne	<b>1 Bund</b>	Schnittlauch
	Meersalz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° vorheizen. Die Kartoffeln schälen. Die Wacholderbeeren andrücken, die Zimtstange in Stücke brechen.
2. Wacholder, Zimt, Kümmel- und Senfkörner mit dem Öl in einen ofenfesten Topf oder Bräter geben und offen bei kleiner Hitze anrösten, bis es duftet. Die Kartoffeln und Sonnenblumenkerne zugeben, den Topf oder Bräter in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) stellen und 40-50 Min. rösten lassen, bis die Knollen gar und knusprig sind. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
3. Den Schnittlauch unter die Kartoffeln mischen, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und sofort servieren. Die Kartoffeln schmecken als Hauptgericht oder als Beilage zu Kurzgebratenem.