Rezept

Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln vom Blech

Ein Rezept von Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln vom Blech, am 22.06.2025

Zutaten

1	1/2 kg kleine neue Kartoffeln
	1/8 l Olivenöl
	schwarzer Pfeffer
	1/2 Bund Thymian
10	Knoblauchzehen
	Salz
	edelsüßes Paprikapulver
4 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln sehr gründlich waschen und abbürsten, mit Küchenpapier ein wenig abtrocknen.

2. Den Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver verrühren.

3. Den Thymian waschen und abtrocknen, die Blättchen von den Stielen streifen. Etwa die Hälfte davon mit dem Öl verrühren.

4. Das Öl auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln dazugeben und gründlich in dem Öl wenden. Die Pinienkerne darüber streuen. Alles im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. garen, zwischendurch die Zutaten mehrmals gut umrühren. Mit dem restlichen Thymian bestreut servieren.