

Rezept

Lorbeerkartoffeln

Ein Rezept von Lorbeerkartoffeln, am 15.04.2026

Zutaten

12 neue kleine Kartoffeln

4-6 EL Olivenöl extra vergine

Pfeffer, frisch gemahlen

12 frische Lorbeerblätter (ersatzweise getrocknete)

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trocknen und einmal längs tief einschneiden. In jeden Einschnitt 1 Lorbeerblatt stecken.

2. Das Öl in einer ofenfesten Form erhitzen und die Kartoffeln nebeneinander hineinsetzen, salzen und pfeffern.

3. Die Form in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) stellen und die Kartoffeln etwa 1 Std. backen, bis sie goldbraun und weich sind – Anstechprobe mit der Gabel oder einem Spieß.