

Rezept

Ofenkartoffeln mit Paprika und Schalotten

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Paprika und Schalotten, am 18.12.2025

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln

200 g Schalotten

Salz

je 1 Zweig Rosmarin und Salbei

Pfeffer

2 rote Paprikaschoten

4 EL Olivenöl

1 Stück Bio-Zitronenschale (etwa 3 cm)

2 Knoblauchzehen

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. Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen oder schälen und längs halbieren. Paprika putzen, waschen und in etwa 1 ½ cm breite Streifen schneiden. Schalotten schälen und ganz lassen.
2. Kartoffeln, Paprika und Schalotten mit 2 EL Öl und Salz in einer feuerfesten Form oder auf dem Backblech mischen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 30 Min. backen, bis sie weich werden. Dabei zwischendurch einmal umrühren.
3. Die Zitronenschale fein hacken. Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Alles mit dem übrigen Öl und Pfeffer mischen, auf Kartoffeln und Gemüse verteilen und weitere 5 Min. backen.