

## Rezept

# Patate al forno

Ein Rezept von Patate al forno, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>500 g</b> Tomaten
<b>2</b> Zwiebeln	1/2 Bund frischer Oregano
<b>80 g</b> frisch geriebener Pecorino	Salz
nach Belieben 1 getrockneter Peperoncino	<b>4 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und – je nach Größe – vierteln oder achteln. Die Tomaten waschen oder häuten und ohne Stielansatz würfeln. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Alle vorbereiteten Zutaten in einer ofenfesten Form mit dem Käse, Salz und eventuell dem zerkrümelten Peperoncino mischen. Das Olivenöl mit 1/8 l Wasser verrühren und darübergießen.
3. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 1 Std. backen. Falls sie zu dunkel werden, Kartoffeln mit Alufolie abdecken. Die Kartoffeln schmecken zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, aber auch zu Fisch.