

Rezept Zitronenkartoffeln

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
3 EL Oregano
2 Zitronen
Olivenöl
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach in schmale, gleichförmige Spalten schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Kartoffelspalten in einer Auflaufform möglichst flach ausbreiten, mit Oregano und Salz würzen.

Die Zitronen pressen, anschließend die Kartoffelspalten mit Zitronensaft und Olivenöl übergießen. Wasser angießen, sodass die Kartoffeln gerade so bedeckt sind.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C garen, bis das gesamte Wasser verdunstet ist. Anschließend zum Bräunen weiteres Olivenöl darüber träufeln.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)