

Beilage

Zitronen Kartoffeln

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend

170 ml Gemüsebrühe

80 ml Olivenöl

40 ml Zitronensaft

0.2 Bund Oregano

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit allen Zutaten außer der Gemüsebrühe marinieren. Kartoffelspalten auf ein Backblech legen und die Brühe am Rand hinzufügen. Für 30 Minuten backen. Ofen auf Umluft + Oberhitze stellen und weitere 20-30 Minuten backen, bis die Kartoffeln gebräunt und knusprig sind. Bei Bedarf mehr Brühe hinzufügen.