KNUSPRIGE KARTOFFELN AUS DEM OFEN



Zutaten: für 2-3 Personen

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend oder vorwiegend festkochende
- 2-3 Eßl Schmalz (Gänseschmalz)
- 1 Knoblauchknolle
- 2-3 Zweige Zitronenthymian
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und halbieren. In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten darin vorgaren. Den Zitronenthymian in das Wasser geben und mit kochen lassen.

Die Kartoffeln abschütten, den Thymian herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Jetzt eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Gänseschmalz und Olivenöl über die Kartoffel geben und alles einmal gut vermischen. Die Knoblauchzehen andrücken und verteilen und ebenfalls hinzugeben.

Die Kartoffeln nun ca. 45 Minuten im Ofen rösten lassen bis Sie knusprig sind, zwischendurch einmal wälzen damit Sie von allen Seiten goldbraun werden.