

Promirezept von Isabella Schmid

Zitronen-Ofenkartoffeln

Zutaten (für 4 -6 Personen)

1 kg Kartoffeln
Saft von 2 Zitronen (am besten Amalfi)
1 EL Oregano, getrocknet
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz (Zitronensalz)
1 Prise Pfeffer
100 ml Wasser

Gemüse vorschneiden, eine Handvoll Cherry-Tomaten
1-2 Zucchini (in Würfel, nicht zu klein)
1-2 Karotten (nicht zu klein)
1 Aubergine (in Würfel nicht zu klein)

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Messer in Spalten schneiden.
Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen und die Kartoffelspalten in eine ofenfeste Auflaufform geben.

Das Olivenöl, den Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer über die Kartoffeln geben und alles mit den Händen so gut vermengen, dass alle Kartoffelspalten gleichmäßig benetzt sind.

Das Wasser seitlich in die Auflaufform eingießen und die Form mit Alufolie zudecken.
Nun alles für ca. 35 Minuten in den Ofen geben.

Gemüse vorschneiden, Cherry-Tomaten, Zucchini, Karotten, Aubergine, dazu geben und nochmals 10 Minuten unter der Folie garen.

Nach dem Ende der Garzeit die Alufolie vorsichtig abnehmen, und die Zitronen-Kartoffeln und Gemüse weitere 10 – 15 Minuten abgedeckt im Ofen weiter garen, bis sie leicht gebräunt sind.

Joghurt-Dip:

350 g Griechischer Joghurt
Salz
Pfeffer
Petersilie

Für den Joghurt-Dip, den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben, mit den restlichen Zutaten verrühren und gemeinsam mit den fertigen Zitronen-Kartoffeln genießen.

Sehr gut zu Grillfleisch - Lamm, Steak usw.