

Fächerkartoffeln aus dem Backofen



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 1 kg heimische, mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 50 g Butter
- 2 EL Öl
- 1 TL Knoblauch, fein geschnitten
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt



Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten.

Für einen sauberen Fächerschnitt die Kartoffeln einzeln zwischen zwei Ess-Stäbchen o.Ä. legen und dann bis zum Widerstand 2/3 tief einschneiden. Die Fächerscheiben sollen ca. 3 mm dünn sein.

Die Butter schmelzen und mit Öl, Salz, Knoblauch und Rosmarin mischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).

Die eingeschnittenen Kartoffeln in eine Backform legen und gründlich mit der Marinade einpinseln.

Je nach Kartoffelgröße müssen diese ca. 40-50 Minuten im Ofen backen.