Rezept von Helmut Gote, WDR2

## Frühkartoffeln im Backofen

Beilage für 4 Portionen

## Zutaten

1 kg fest kochende Frühkartoffeln, 5 Zweige Rosmarin, 5 Zweige Thymian, 2 Esslöffel grobkörniges Meersalz, 5 Esslöffel Olivenöl

## Zubereitung

- 1. Kartoffeln gründlich abschrubben, die dünne Schale muß nicht komplett runter
- 2. die Kartoffeln grob würfeln in Stücke mit je 3 cm Kantenlänge
- 3. die Kräuterzweige in eine Auflaufform legen
- 4. die Kartoffeln so in der Auflaufform verteilen, dass nur eine Lage entsteht
- 5. das Salz drüber streuen und die Kartoffeln mit Olivenöl besprenkeln
- 6. alles zusammen im Backofen bei 200°C etwa 45 Minuten garen die Kartoffeln dabei nicht abdecken
- 7. nach je 15 Minuten das Gargut wenden



60 Minuten

