

Überbackene Stampfkartoffeln

Zutaten (für 2 Portionen):

- 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gehackte glatte Petersilie
- je 3 kleine Zweige Thymian und Rosmarin
- einige Salbei- und Lorbeerblätter

Kartoffeln waschen, mit Schale in einem Siebeinsatz dämpfen, anschließend pellen und auf ein Blech oder in eine Auflaufform legen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer leicht andrücken, mit Öl beträufeln und würzen. Die gewaschenen Kräuter und den Knoblauch gleichmäßig darauf verteilen. Bei 160 Grad (Umluft) circa 20 Minuten backen, bis die Kartoffelspitzen langsam Farbe bekommen.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 11.06.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen