

PATATES LEMONATES

KARTOFFELN AN ZITRONENSAUCE

EINKAUFLISTE

- 700g fest kochende Kartoffeln
- 2 Zitronen
- 1 – 3 Knoblauchzehen
- 2 Kaffelöffel frischer (oder getrockneter) Oregano
- 1/3 Suppenlöffel Salz
- Olivenöl

FAKULTATIV

- Pfeffer, Muskatnuss

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Kartoffeln
Waschen, schälen und in Stücke/Spalten schneiden
2. SCHRITT: Vorbereiten der Auflaufform
Grosszügig mit Olivenöl aufpinseln und die Kartoffeln einfüllen
Zitronensaft, Salz, Oregano, gepresster Knoblauch und nach Belieben Olivenöl, Pfeffer, Muskatnuss dazugeben und gut mischen
Wasser dazugiessen bis die Kartoffeln gerade bedeckt sind

Daher wichtig: möglichst eine weite Form benutzen!!
3. SCHRITT: Kochen im Ofen
Die Auflaufform in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben
garen lassen bis praktisch alles Wasser verdunstet ist, was zwischen 90 – 120 Minuten dauert.
Es empfiehlt sich während der Garzeit 2 – 3 Mal die Kartoffeln umzurühren.
Gegen Ende der Garzeit können die Kartoffeln nochmals mit Olivenöl beträufelt werden, damit sie goldgelb werden.
Vor dem Servieren bei ausgeschaltetem Backofen das Gericht noch einige Minuten ziehen lassen!