

Knoblauch-Parmesan-Knusperkartoffeln

Für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln	4 EL Olivenöl	3 Stk Knoblauchzehen
30 g Parmesan	3 EL Panko	1 EL Rosmarin gehackt
1 TL Salz	0,5 TL Paprika mild	wenig Pfeffer

Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden.

Den Knoblauch mit Hilfe einer Reibe oder Knoblauchpresse zum Olivenöl, und dem fein gehackten Rosmarin geben. Salz, Pfeffer und Paprika dazu mischen.

Die geschnittenen Kartoffeln in einer grossen Schüssel mit dem Gewürzöl mischen, Parmesan und Panko dazu geben und nochmals mischen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und in den kalten Backofen schieben. Bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Danach etwas vermischen und die Temperatur auf 200 Grad hochdrehen und nochmals 15 Minuten weiter backen.

NN am 02. August 2023