

Gebackene Kartoffeln griechisch

Für 6 Personen

1½ kg Kartoffeln 1 Zitrone 1 Tasse Wasser
4 EL Olivenöl 1 TL Salz 1 EL Paprikapulver
2 Knoblauchzehen

Kartoffeln schälen und sehr grob zerteilen.

Zitrone auspressen und den Saft mit den übrigen Zutaten in einer großen Schüssel verrühren.

Kartoffelwürfel und Knoblauchzehen hinzugeben und alles einmal kräftig verrühren.

Anschließend samt Flüssigkeit auf einem Backblech oder in einer feuerfesten Form verteilen.

Bei 200°C für ca. 45 Minuten in den Backofen, gelegentlich wenden.

NN am 30. Januar 2024