

# Kartoffel-Scheiben aus dem Ofen

## **Für 2 Personen:**

750 g mehlig. Kartoffeln    80 g Butter                    1 Knoblauchzehe  
1/2 Bund Thymian            1 Msp. Gewürzsalz    1 Msp. Pfeffermix  
1 Msp. Gemüsegewürz

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln an beiden Längsseiten jeweils ca. 1 cm abschneiden, damit zwei parallele Flächen entstehen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und währenddessen die Kartoffeln quer zu den Längsseiten fein hobeln.

Die Kartoffelscheiben in eine Schale geben. Knoblauch in die flüssige Butter reiben und mit Gewürzsalz und Pfeffermix oder mit Gemüsegewürz würzen. Thymian fein hacken und mit in die Butter geben.

Die Kartoffelscheiben mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen; dann die Knoblauch-Thymian-Butter über die Kartoffelscheiben geben. Die Kartoffeln mit der Butter gut vermengen. Die Kartoffelscheiben zu kleinen Päckchen stapeln und mit der geraden Schnittkante nach unten aufrecht in eine Auflaufform stellen.

Kartoffeln für ca. 50 - 60 Minuten im Ofen backen.

Steffen Henssler am 21. April 2022