

Italienische Ofen-Kartoffeln

Für 2 Personen:

1 Kilogramm festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe
4 getrock. Öl-Tomatenfilets	1 EL Kapern	5-6 EL Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	2 EL Pinienkerne
1 Parmesan		

Kartoffeln schälen und gar kochen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Knoblauch klein hacken. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Kapern klein hacken.

Kartoffeln abgießen und in eine Auflaufform geben.

Olivenöl darübergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin, Knoblauch, Tomaten, Kapern und Pinienkerne dazugeben. Alles mit zwei Löffeln vorsichtig durchmischen. Dann Parmesan darüberreiben und nochmals Olivenöl darübergießen. Unter dem heißen Backofengrill gratinieren bis der Parmesan leicht geschmolzen ist.

Steffen Henssler am 17. Mai 2022