

Parmesan-Kartoffeln aus dem Ofen

Für 2 Personen:

400 g Drillinge	50 g Parmesan	4 EL Olivenöl
1-2 EL Panko	1 Chilischote, fein gehackt	1 Knoblauchzehe
1 Msp. Sommerkräuter	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Drillinge längs halbieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl beträufeln. Parmesan darüberreiben, Panko und klein gehackte Chili daraufstreuen, Knoblauch darüberreiben und zum Schluss Sommerkräuter darüberstreuen. Dann die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf dem Blech verteilen. Die Kartoffeln mit Gewürzmix und Pfeffermix würzen und Olivenöl darüberträufeln.

Kartoffeln im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bis der Parmesan knusprig geworden ist.

Steffen Henssler am 08. November 2022