

Ofenkartoffeln mit grünem Spargel, Tomaten, Feta

Für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	400 g grüner Spargel
400 g bunte Tomaten	2 TL Oregano getrocknet	2 TL Basilikum getrocknet
3 EL Olivenöl	150 g Feta	Salz, Pfeffer

Ein Backblech mit Backpapier belegen und Ofen auf 220°C vorheizen.

Kartoffeln waschen, nach Bedarf schälen und mundgerecht würfeln.

Knoblauch schälen und hacken.

Spargel waschen, trockene Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen.

Kartoffeln, Knoblauch, 1 EL Öl, 1 TL Oregano und 1 TL Basilikum auf dem Backblech vermischen. 20 Minuten backen.

Spargel und Tomaten hinzufügen, mit restlichen Gewürzen, Öl und Salz und Pfeffer würzen. Feta darüber zerkrümeln, dann weitere 20-25 Minuten backen. Nach Bedarf nachwürzen und genießen.

NN am 27. Mai 2024