

Kartoffel-Ecken aus dem Ofen

Für 2 Personen :

1 kg festk. Kartoffeln	10 Kirschtomaten	1 grüne Peperoni
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Thymian	2 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Spur Olivenöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Kartoffel halbieren und runterschneiden (ca in 6 Stücke je nach Größe der Kartoffel).

Die Kartoffelecken in kochendes, gesalzenes Wasser geben und noch mal aufkochen lassen. Dann abgießen.

Die heißen Kartoffelecken in eine Schüssel geben und dann Rosmarin zupfen, Thymian grob hacken, den Knoblauch andrücken und eine grüne Peperoni schneiden alles zu den Kartoffeln geben..

Mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen, Olivenöl drüber geben und alles vermengen.

Alles auf ein Backblech geben und bei 220°C Umluft zunächst für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Nach 20 Minuten die geviertelten Kirschtomaten noch mit auf das Blech geben und noch mal 5 Minuten im Ofen garen lassen.

Am Ende noch mal etwas Olivenöl darüber geben und Zitronenschale darüber raspeln.

Steffen Henssler am 10. Oktober 2020