

Fächerkartoffel



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.

Waschen Sie die Kartoffeln und tupfen Sie diese gründlich trocken. Dann schneiden Sie diese mit einem scharfen Messer ein, achten Sie darauf den Boden nicht zu zerschneiden.

Schälen Sie den Knoblauch und schneiden Sie die Knoblauchzehen in feine Streichen.

Geben Sie die Knoblauchscheiben und Lavendelblätter in die Kartoffelschlitzte.

Kleiden Sie ein Backblech mit Backpapier aus und geben Sie die Fächerkartoffeln obendrauf.

Mit Olivenöl bestreichen und auch ein wenig Olivenöl in die Schlitzte geben.

Im Ofen ca. 30 min backen bis die Fächer beginnen auseinander zu gehen. Dann die Kartoffeln kurz rausnehmen mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und weitere 30 min backen bis die Kartoffeln gut gebräunt und knusprig sind.

Mit Lavendelblüten bestreuen und servieren.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln,
festkochend

8-10 EL Olivenöl

10 Knoblauchzehen

6 Zweige Lavendel und
Blüten

Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:

Ca. 30 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk