

Rezept von Helmut Gote, WDR2

## Frühkartoffeln im Backofen

Beilage für 4 Portionen

### Zutaten

1 kg fest kochende Frühkartoffeln, 5 Zweige Rosmarin, 5 Zweige Thymian, 2 Esslöffel grobkörniges Meersalz, 5 Esslöffel Olivenöl

### Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich abscrubben, die dünne Schale muß nicht komplett runter
2. die Kartoffeln grob würfeln in Stücke mit je 3 cm Kantenlänge
3. die Kräuterzweige in eine Auflaufform legen
4. die Kartoffeln so in der Auflaufform verteilen, dass nur eine Lage entsteht
5. das Salz drüber streuen und die Kartoffeln mit Olivenöl besprenkeln
6. alles zusammen im Backofen bei 200°C etwa 45 Minuten garen - die Kartoffeln dabei nicht abdecken
7. nach je 15 Minuten das Gargut wenden

### Zeitbedarf

60 Minuten

