

Kartoffel-Ideen

Leckere Ofenkartoffeln

- Kartoffeln
- Zucchini
- Olivenöl
- Kräuter (am besten Rosmarin oder Thymian)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und etwas Olivenöl darauf verteilen. Kartoffeln mit Schale in ca. 0,5 – 1 cm breite Scheiben schneiden und Zucchini schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zucchini auf dem Backblech verteilen, möglichst in einer Lage und nicht aufeinander. Noch einmal ein wenig Olivenöl darauf verteilen. Ofen auf 200° vorheizen und das Ganze im Backofen insgesamt 30 min. backen. Nach den ersten 20 min. wenden, salzen und nach Wunsch Kräuter dazugeben. Die letzten 10 min dann nur noch bei ca. 100 bis 150 Grad backen, bis alle Scheiben gar (mit Gabel prüfen) und bräunlich gefärbt sind.

Mit Kräuterbutter oder Salat servieren.

Wenn bereits gekochte Kartoffeln vorhanden sind, diese je nach Größe vierteln oder achteln und nur 15 min backen; ansonsten gleich verfahren.

Kartoffel-Bomben (für Grillfans mit Holzkohle-Grill)

- kleine bis mittelgroße Kartoffeln
- Alufolie

Bevor das Grillgut auf den Grill gelegt wird mehrere Kartoffeln mit Schale in Alufolie wickeln und zur Glut legen. Nach ca. 30 min. herausholen und mit Kräuterbutter genießen. Passt auch gut zu Steaks oder Bratwürsten.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de