

Ofen-Bratkartoffeln

Rezept für knusprige Ofen-Bratkartoffeln mit aromatischen Kräutern, auf dem Bild mit Zwiebelringen und Spiegelei angerichtet - einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

15 Stk.	Bio-Kartoffeln
1 EL	Olivenöl
1 EL	Agavendicksaft
2 EL	Balsamicoessig
Nach Belieben	Thymian (frisch)
Nach Belieben	Rosmarin (frisch)
1 Prise	Kräutersalz

Zubereitung

1. Für die **Ofen-Bratkartoffeln** zu Beginn das Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen und eine große Auflaufform oder ein hohes Blech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln sorgfältig waschen und schälen, anschließend in schmale Scheiben schneiden und in eine große Schüssel füllen. Je zwei Esslöffel Olivenöl und Essig sowie 1 EL Agavendicksaft zufügen.
2. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, von den Stielen zupfen und feinhacken, ebenfalls in die Schüssel geben, nach Geschmack salzen. Alle Zutaten gründlich durchmischen, dann in der Auflaufform verteilen, möglichst in einer Lage (sie sollen nicht aufeinander liegen).
3. Die Kartoffeln etwa 35 bis 40 Minuten goldbraun und knusprig backen. Alle 10 bis 15 Minuten noch etwas Essig zufügen (der Essig sorgt dafür das die Kartoffeln nicht kleben bleiben) und mit einem Holzlöffel gut durchmengen.

Tipp

Die Ofen-Bratkartoffeln sind eine vielseitige Beilage zu Fleisch, Fisch, Eiern oder veganen Gerichten. Auch als Hauptmahlzeit mit einem Kräuterdip oder Topfen schmecken sie sehr gut.