

# Ofenerdäpfeln mit Walnüssen

Die Ofenerdäpfeln mit Walnüssen sind eine perfekte Beilage für Grill Gerichte. Eine einfache aber köstliche Speise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 1 kg   | Erdäpfel (kleine festkochend) |
| 3 EL   | Olivenöl extra vergine        |
|        | <u>Salz</u>                   |
|        | <u>Pfeffer</u>                |
| 75 g   | Walnüsse                      |
| 1 Stk. | Zwiebel rot                   |

## Zubereitung

1. Für die **Ofenerdäpfeln mit Walnüssen** die Erdäpfel gründlich waschen und halbieren. In eine Auflaufform geben, salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl vermischen.
2. In das 180 C° vorgeheizte Backrohr stellen und zirka 50 Min. backen. In der Zwischenzeit die Walnüsse hacken, Zwiebel schälen und fein würfeln. Zu den Erdäpfeln geben und weitere 10 Min. backen.

## Tipp

Zu den Walnüssen und der Zwiebel noch fein gehackte Rosmarin Zweige geben.