Schwedische Ofenkartoffeln

Dieses Rezept bringt Abwechslung in die Beilagenküche. Schwedische Ofenkartoffeln sind lecker und ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

20 Stk.	Kartoffeln
6 EL	Olivenöl
60 g	Butter
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Schwedische Ofenkartoffeln zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln sorgfältig waschen, abbürsten und quer in ca. 3 mm Abständen fächerförmig einschneiden. Butter und Olivenöl in eine Auflaufform geben und die Kartoffeln darin hin und her schwenken, so dass sie rundherum mit Fett bedeckt sind. Mit einem Löffel das Fett auch in die Einschnitte träufeln.

2. Kartoffeln mit den Einschnitten nach oben in die Form legen, salzen und pfeffern. Auf der mittleren Schiene des Backofens - je nach Größe - etwa 45 bis 75 Minuten backen lassen, bis sie weich geworden sind. Mit der Gabel testen, ob sie durchgegart sind, falls nötig, noch etwas weitergaren lassen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Nach Belieben können Schwedische Ofenkartoffeln mit Kräutern und Gewürzen wie z.B. Rosmarin verfeinert werden.