

Oregano-Kartoffeln mit Olivenöl und Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße: für 2 Personen

Schwierigkeitsgrad leicht

Kochen für Faule: Einfach, schnell und superlecker!

Zutaten

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

3-4 Portionen getrockneter wilder Oregano

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelspalten mit Knoblauch, 3 EL Olivenöl, Oregano und Salz vermischen und in eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) geben. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig braten.