



## Rezept-Idee Griechische Kartoffeln

### Zutaten:

Für 4 Personen

Zubereitung: 30 min / Backzeit 1 Std.

1,2 kg festkochende Kartoffeln

1 Handvoll frische Oregano - oder wer's mag  
Koriander

120 ml Olivenöl

2 TL Lemon Salt

1 grosse oder 2 kleine Zitronen

Salz, Pfeffer nach belieben

### Und so geht's:

Diese im Ofen gerösteten Kartoffeln sind nicht die klassisch von außen knusprigen Bratkartoffeln, sie sind weich und golden und herrlich würzig - perfekte Beilage zu Lamnbraten, Hähnchen und gegrilltem Fisch oder zu einem frischen Sommersalat.

Zuerst wird der Backofen auf 200°C vorgeheizt. Dann wähle eine Auflaufform mit mittelhohem Rand (kein flaches Backblech), die groß genug für ± 1,2 kg Kartoffeln ist.

1,2 kg festkochende Kartoffeln schälen, in bootsförmige Stücke schneiden und in den Bräter geben.

Den Saft von 1 großen Zitrone (oder 2 kleinen) und 100 ml Olivenöl über die Kartoffeln spritzen. 1 TL Lemon Salt daruntermischen. Opt. mit Pfeffer abschmecken.

Dann werden die Kräuter daruntergemischt.

Als nächstes giesse 2 Tassen heißes Wasser über die Seiten der Schüssel, dann stelle die Auflaufform in den Ofen.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180°C herunterdrehen und eine weitere Stunde backen.

Während der Garzeit die Kartoffeln ein- bis zweimal mit der Flüssigkeit in der Pfanne begießen.

Kurz vor dem Servieren die Kartoffeln in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und mit Zitronensalz bestreuen.

TIPP: Wenn du dazu einen Dipp magst, mische 2 dl Sour Cream mit 1 TL Lemon Salz, ein paar frische Kräuter dazu und fertig ist der Schmaus für die ganze Familie.



[Hier Gewürz bestellen](#)

[Rezept zum Downloaden](#)