

Ofenkartoffeln



PERSONEN

4

BACKZEIT (MIN)

30

ZUTATEN

*Kartoffeln nach Belieben
2 Knoblauchzehen
3 Zweige frischer Thymian oder
2TL getrockneter Thymian
½ TL Paprika edelsüß
¼ TL frisch gemahlener Pfeffer*

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln abbürsten und halbieren.
3. Den Knoblauch pressen, mit Thymian, Salz und Pfeffer mischen und auf den Zauberstein geben (den Stein würzen).
4. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche auf das Gewürz geben.
5. Im Backofen schließlich etwa 30 Minuten gold-braun backen. Dazu passt ein leckerer Dip.
6. Weitere leckere Rezepte gibt es unter www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

