

## Rezeptempfehlungen



### Zitronenkartoffeln aus dem Ofen

(Patates lemonates sto fourno)

Für 2 Portionen:

- 1 Die Kartoffeln schälen und waschen und jede Kartoffel in Spalten achteln.
- 2 Die Kartoffelspalten in einer ofenfesten Form mit dem getrockneten Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronen auspressen und mit dem Olivenöl und etwa 50 -75 ml Wasser gut vermischen.
- 3 Jetzt in den auf 200 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen geben.
- 4 Die Kartoffeln mit Alufolie abdecken und auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen.
- 5 Die Alufolie entfernen und für weitere 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Hierzu passt sehr gut Fisch!

Bei uns gibt es Lachs und Kohlrabigemüse dazu! Wählen Sie nach Ihrem Geschmack die Beilagen.

### Zutaten:

- 1 kg vorwiegend festkochende [Aeggeblomme](#) oder festkochende Kartoffeln [Franceline](#)
- 2 Zitronen
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL getrockneten Oregano
- Salz und Pfeffer