



Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Patates lemono Zitronenkartoffeln



- | | | |
|---------------|---------------------|--|
| 400 g | Kartoffeln | gut waschen und vorkochen. Die Kartoffeln sollten eher noch etwas fester sein |
| 1 | Zitrone | In der Zeit, die Marinade fertig machen
Zitronenschale fein abreiben und mit dem Zitronensaft und |
| 2-3 EL | Olivenöl | vermischen |
| 1 | große Knoblauchzehe | hineinpressen, dann feingehackt |
| | Thymian | und |
| | Salz | dazugeben und zur Seite stellen |
| | Pfeffer | |
- Backofen auf 220° Ober/Unterhitze vorheizen
- Dann die Kartoffeln schälen, längst vierteln und noch lauwarm mit der Marinade vermischen und etwa eine Stunde ziehen lassen.
Dann für 30 Minuten bei 220° in den vorgeheizten Ofen geben.