



GEBACKENE KRÄUTER-ERDÄPFEL

Zutaten (2 Portionen)

400-500 g kleine Erdäpfel
Frische Kräuter nach Belieben z. B.: Oregano, Thymian,
Rosmarin, Basilikum, Petersilie etc.
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Erdäpfel gut waschen und halbieren.
3. Die Kräuter verlesen und einzelne Blätter abzupfen.
4. Die halben Erdäpfel in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Auf die Schnittfläche jeder Erdäpfelhälfte ein Kräuterblatt/einen Kräuterzweig legen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Belch geben.
6. Die Erdäpfel ca. 20 Minuten backen, bis sie weich und die Schnittfläche schon leicht gebräunt ist. Nun die Erdäpfel wenden und mit der Schnittfläche nach oben 5- 10 Minuten fertig backen.