

Ofen-Kartoffeln mit Knoblauch, Champignons und Rosmarin

— Bio Kochbox KW 33



Ofen-Kartoffeln mit Knoblauch, Champignons und Rosmarin



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

500 g kleine Kartoffeln
250 g Champignons
1 Knoblauchknolle
1 Handvoll Rosmarin
1 Handvoll Thymian

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gründlich gewaschen, trockengetupft und je nach Größe halbiert oder geviertelt. Die Champignons werden geputzt und halbiert. Die Knoblauchknolle wird quer halbiert. Rosmarin und Thymian werden gewaschen, trocken geschüttelt und grob gezupft. Kartoffeln, Champignons und Knoblauch werden in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern vermischt und auf ein Backblech gegeben. Im Ofen werden sie gebacken, bis die Kartoffeln weich sind und eine knusprige Oberfläche haben, während die Champignons saftig bleiben und der Knoblauch weich und aromatisch wird.