



Knoblauch-Oregano-Kartoffel

Zutaten

Für 4 Portionen

1000 g	Kartoffeln
50 ml	Würzöl Oregano (Pure Leidenschaft)
3 Stk.	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	echten Oregano zum Bestreuen

Zubereitung

Dauer: 1 Stunde

- 1 die Kartoffeln schälen und in Achtel schneiden
- 2 auf einem Blech verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln
- 3 die fein gehackten Knoblauchzehen darüberstreuen und ebenso den Oregano, etwas salzen und pfeffern und bei 200 Grad im vorgeheizten Backrohr auf der obersten Schiene ca. 20 Minuten knusprig braun backen
- 4 während des Backens die Kartoffeln ab und zu schütteln evtl. etwas Wasser angießen
- 5 Empfehlung: mit Tzaziki oder als Beilage zu anderen Gerichten servieren