

Würzkartoffeln

Ein Gericht – 5 unterschiedliche Würzungen

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln (mehlig kochende)

1 Stk. Butter

grobes Meersalz

Variante: Knoblauch-Ingwer-Rosmarin

1 Knoblauchzehe

1 TL Ingwer frisch

1-2 Rosmarinzweige oder Rosmarin getrocknet

Variante: Orange-Salbei

1 Schale der Orange

Salbeiblätter

Variante: Schwarzkümmel-Chili

1 TL Kümmel

1 Chili oder Chiliflocken

Variante: Knoblauch-Lorbeer-Essig

1 Knoblauchzehe

1 EL Essig

Lorbeerblätter

Variante: Pfefferkartoffeln

weiße, grüne und schwarze Pfefferkörner, zerstoßen



Zubereitung

Mehlig kochende Kartoffeln werden geschält und ca. 10 min. im Topf vorgegart.

Für jede Variante des Gerichtes werden die Kartoffeln dann in eine gebutterte Ofenform gelegt. Da alle Kräuter dickblättrig sind, können diese bereits zu Beginn der Garzeit im Ofen zugegeben werden.

Die gewünschte Gewürzvariante zugeben und mit grobem Meersalz würzen.

Einige Butterflocken über die Kartoffeln verteilen und bei 180 Grad etwa 45 Minuten rösten, bis die Kartoffeln die gewünschte Farbe haben.

Es empfiehlt sich, die Varianten einzeln auszuprobieren, da sich die Aromen sonst zu stark mischen.

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 15 Min.