



Oregano-Kartoffeln

(für 2 Personen)

Zutaten:

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 3-4 Portionen getrockneter wilder Oregano

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelspalten mit Knoblauch, 3 EL Olivenöl, Oregano und Salz vermischen und in eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) geben. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. knusprig braten.

Weitere Infos findest Du unter <https://www.oelundgluecklich.de/>