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

E office@pureleidenschaft.shop
T +43 664 3453241
www.pureleidenschaft.shop