

Gratinierte Kräuterdäpfel



(c) Fotograf: Abt Mag. Berthold Heigl OSB

Zubereitung:

Erdäpfel waschen, schälen, der Länge nach halbieren, auf die Schnittfläche setzen und mit einem Messer an der Oberfläche quer einritzen. Erdäpfel nebeneinander in eine feuerfeste Form oder Reine geben, salzen, pfeffern und mit den klein geschnittenen Kräutern bestreuen. Obers darübergießen und die Erdäpfel im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten bei 180 °C garen.



Zutaten:

- 800 g Erdäpfel (festkochend, mittelgroß)
- 200 ml Obers
- Salz
- Pfeffer (weiß, aus der Mühle)
- einige Zweige Thymian (oder Zitronenthymian)
- 1-2 Zweige Rosmarin (oder nach Geschmack Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Kerbel, Knoblauch, Schnittlauch, Dill, Estragon)

Portionen: 4

Kochdauer: 30 bis 60 Minuten

Was ich sonst noch
kaufen muss:

