— FOLGE 10 —
KOCHEN MIT RENE SCHUDEL

LOCAL HERO
EINFACH · SCHNELL · GUT

2-3 PERS.

CA. 10 MIN.
(+60 MIN. BACKZEIT)

ZUTATEN

750 g Frühkartoffeln

4 EL Olivenöl

2 EL Butter, Flocken

2 ganze Knoblauchknollen

1 EL Petersilie, gehackt

1/2 Zitrone, in Schnitzen

2-3 Zweige Thymian

1/4 TL Salz

1/2 TL schwarzer Pfeffer

1 Tasse Parmesan, gerieben

"GERÖSTETES KARTOFFELGRATIN"

VEGI

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Kartoffeln einschneiden (nicht durchschneiden) und auf ein Backblech geben. Olivenöl und Butterflocken darübergeben.
3. Angedrückte Knoblauchzehen, Zitrone, Thymian, Salz beigeben.
4. 1 Stunde backen. Nach 30 Minuten mit der geschmolzenen Öl-Buttermischung vom Blech übergiessen und zurück in den Ofen.
5. Danach Parmesan, Petersilie und Pfeffer darüber streuen, Ofen ausschalten und Parmesan im Ofen 10 Minuten schmelzen lassen.

Besuchen Sie uns auf franke.com und auf Facebook.

→ DAS KNUSPRIG GERÖSTETE KARTOFFELGRATIN IST DER NEUE GEHEIMTIPP UNTER DEN OFENGERICHTEN.

Make it wonderful

FRANKE