Zitronenkartoffeln an Oregano Knoblauch

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kartoffel, mittelgroß
500 g	Zwiebel, mittelgroß
100 ml	Zitronensaft (ca. 2 Zitronen)
100 ml	Olivenöl
10 St	Knoblauchzehen
3 TL	Oregano, gehackt
2 TL	Thymian, gehackt
1 TL	Knoblauchpulver, granuliert
½ TL	Salz
50 ml	Wasser

reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

Erklärung:

Falls keine frischen Kräuter zur Verfügung sind auch getrocknete (gerebbelt) hilfreich.

Zubereitung

Ofen auf 220°C vorheizen.

Kartoffel und Zwiebel schälen und achteln. Möglichst gleichgroße Stücke.

Eine feuerfeste Auflaufform mit wenig Olivenöl auspinseln.

Die Kartoffel- und Zwiebelstücke gemischt einsetzen und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Etwas einziehen lassen. Anschließend alles mit dem Olivenöl bepinseln. Schließlich alles reichlich und kräftig pfeffern und ebenso mit Muskat würzen.

Oregano, Thymian, Knoblauchpulver und Salz mischen und gleichmäßig über die Kartoffel- und Zwiebelstücke streuen.

Zuletzt den fein zerdrückten, frischen Knoblauch verteilen, 50 ml Wasser zufügen, und auf dem Rost, oberste Schiene, ca. 75 Minuten, nicht zugedeckt, goldbraun backen, bis die Kartoffeln außen knusprig und innen weich sind.

Während des Garens die Kartoffeln ab und zu bewegen und unter Umständen noch etwas Wasser zufügen.

Herrlich erfrischend. Etwas für Knoblauchgenießer. Schmeckt aber kaum danach. Dazu passt gut frischer Endivien-, Löwenzahn- oder Rukolasalat, Quark und / oder auch mageres Roastbeef. Natürlich auch vieles anderes oder auch solo.

Auch ein herbes helles Bier oder ein trockener, roter Italiener aus der Toskana (je nach Beilagen) sind hier angesagt.