

Kochen mit Klaus

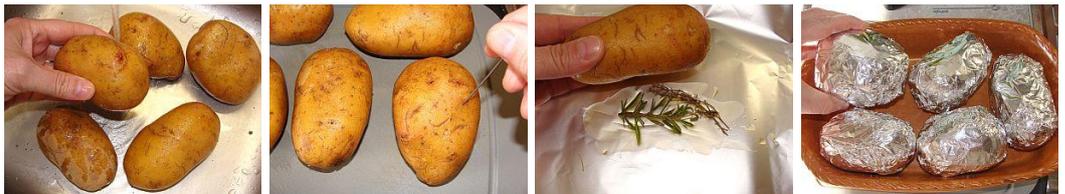
Griechische Ofenkartoffeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4-6 große Kartoffeln, 4 Lauchzwiebeln, Olivenöl, 10 grüne Oliven,
- je 6 Zweige Thymian & Rosmarin, 1 Dose gehackte Tomaten,
- 1 EL TK-Petersilie, 100 g Feta, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker

Zubereitung:

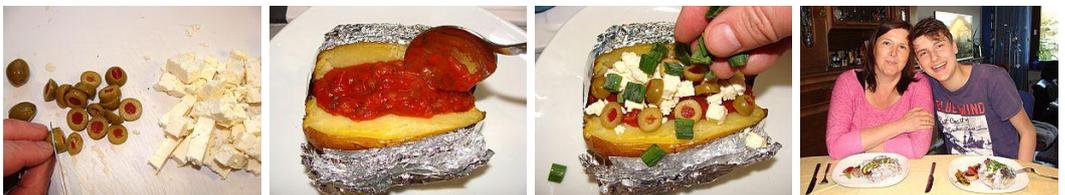
1. Kartoffeln waschen u. trockentupfen. Die Alufolie mit je einem Löffel Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin u. Thymian Jeweils eine Kartoffel daraufsetzen, mit einer Rouladennadel mehrfach einstechen, dann diese längs durchstechen, damit sich die Wärme besser verteilt. Alufolien fest um die Kartoffeln wickeln u. im Ofen je nach Größe bei 200°C 90-100 Min. weich garen.



2. Inzwischen das Lauchzwiebelweiß klein hacken, das –grün in Ringe schneiden. Zwiebelweiß in Öl andünsten u. mit den Tomaten ablöschen. Restl. Thymian abzupfen u. sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Petersilie unterheben.



3. Feta abtrocknen u. klein würfeln. Oliven in Ringe schneiden. Zum Anrichten die Kartoffeln längs einschneiden u. auseinanderdrücken. Tomatensauce darauf geben u. mit Oliven, Feta u. Lauchzwiebelgrün bestreuen.



Tipp des Chaoten:

Die ideale Beilage zu griechischen Souvlaki-Filet-Spießen!



Erstellt von Klaus am 09.04.2017