

# Kräuter-Hingucker Ofenkartoffel

von Michaela Görnig

*Kaum hat das Jahr begonnen, zieht es Michaela schon wieder in die kreative Kräuter-Küche. Immer auf der Suche nach leckeren Rezepten, stieß sie auf eine schöne Deko-Idee mit Kräutern, die wir unbedingt selbst ausprobieren wollten. Und sie passt zu vielen Anlässen, wie etwa zum Angrillen im Januar oder beim Oster-Brunch im Frühjahr:*



- Mittelgroße Kartoffeln nach dem Waschen halbieren
- Schnittflächen mit Öl bestreichen, salzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Verschiedene Teile frischer Kräuter auflegen und die Kartoffel umdrehen, die Schnittfläche muss auf dem Backblech liegen. Die Rückseite der Kartoffel ebenfalls mit Öl bestreichen und salzen.

Bei ca. 180°C Umluft je nach Größe der Kartoffeln ca. 25-30min backen.

Passender Dip: Tzatziki Frischkäse eins zu eins vermengen.

Ihre Fantasie kennt keine Grenzen, aber wir haben folgende Kräuter verwendet: Vietnamesischer Wasserfenchel, Meerfenchel, Piemontesischer Limonenthymian, Kriechende Sellerie, Pinien-Rosmarin, Samt-Salbei, Rakkyo, Olivenkraut

Die Kollegen waren sowohl von den Klassikern wie Rosmarin und Salbei begeistert, aber auch eher Ungewöhnliches wie Fenchel und Sellerie kamen sehr gut an.

