

Gefächerte Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Gruyère

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 große Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
4 Stängel Petersilie
115 g Gruyère
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Einschneiden, backen, füllen und noch mal backen - fertig sind deine knusprig-saftigen Ofenkartoffeln. Zwischen den einzelnen Fächern bahnt sich nussiger Gruyère seinen Weg und nimmt dabei den gehackten Rosmarin gleich mit.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kartoffeln waschen und der Länge nach mehrere Male 0,5 cm dick einschneiden.

- 3 -

Kartoffeln auf das Backblech legen, mit 1 EL Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen 30 Minuten garen.

- 4 -

Kartoffeln mit restlichem Olivenöl einstreichen und erneut 20-30 Minuten in den Backofen geben, bis sie weich sind.

- 5 -

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilienblätter von den Stängeln trennen und ebenfalls hacken. Gruyère in Scheiben schneiden.

- 6 -

Kartoffeln aus dem Backofen nehmen. Die Einschnitte vorsichtig mit einem Messer weiten und mit Gruyèrescheiben, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch füllen. Kartoffeln erneut 5-10 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.