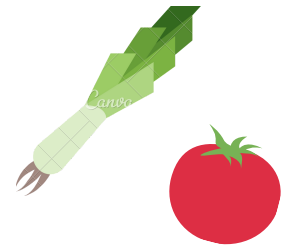


OFENKARTOFFEL MIT LAUCH UND TOMATEN



Zutaten für 2 Portionen:

300 g Kartoffeln
Lauch
Tomaten
2 EL Butter
2 EL Öl
grobes Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Die Kartoffeln, den Lauch und die Tomaten waschen. Größere Kartoffeln halbieren/ vierteln oder bei kleineren einfach ganz lassen, mit Öl marinieren und mit samt der Schale aufs Blech geben und salzen. Für 20 Minuten in den Ofen geben.

Lauch längs halbieren und dann nochmal quer teilen, so dass aus einer Stange vier große Stücke entstehen. Nach den 20 Minuten auch den Lauch mit aufs Backblech geben und die Butterstückchen darauf verteilen und ebenfalls salzen. Weitere 20 Minuten in den Ofen geben. Die Tomaten ebenfalls 10 Minuten vor Ende noch mit aufs Blech legen (entweder ganz oder halbiert, je nach Größe).

Fertig :-)