

KNUSPRIGE KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH UND PARMESAN



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL Öl
- 3 Knoblauchzehen
- 30g Parmesan
- 3 EL Paniermehl
- 1 EL Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Paprika mild
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Das Olivenöl zusammen mit dem gepressten Knoblauch und dem fein gehackten Rosmarin in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer und Paprika dazu geben und die geschnittenen Kartoffeln in der Schüssel marinieren.. Den Parmesan und das Paniermehl dazu geben und nochmal gut durchmischen.

Anschließend die Kartoffel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und in den kalten Backofen schieben. Bei 180° Umluft ca. 30 Minuten backen.

Danach etwas vermischen und nochmals ca. 15 Minuten bei 200° weiter backen.

Info: Das Paniermehl kann auch durch Parmesan ersetzt werden, so bleibt das Rezept glutenfrei.