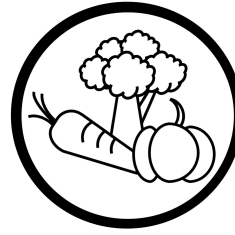
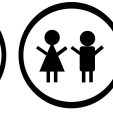


Ofenkartoffeln mit Bärlauch-Panade



Vorbereitung
10 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



Glutenfrei



220°
30 Min

4 Portionen

20 Bärlauchblätter

Bärlauchblätter auf einem Backblech im Backofen bei 120°C Umluft in der Mitte ca. 15 Minuten trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen.

800g Frühkartoffeln

Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

20g Salzstängeli
20g getr. Tomaten
2EL Haferflocken

Salzstangen, getrocknete Tomaten und die getrockneten Bärlauchblätter zusammen mit den Haferflocken im Thermomix® oder einem anderen Hochleistungsmixer 7 Sekunden lang auf Stufe 10 zerkleinern.

4 EL Olivenöl

Olivenöl über die Kartoffeln träufeln, die Panade darüber verteilen und alles mit den Händen gut mischen. Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35 Minuten goldbraun backen.

Noch mehr Bärlauch

Ich streue noch geschnittene Bärlauchblätter über die Ofenkartoffeln, bevor ich sie serviere, und genieße sie mit einem Dip und oder Salat.

