

## Griechische Knoblauch-Kartoffeln

600 g große Kartoffeln    50 ml Olivenöl    100 ml Zitronensaft  
3 Knoblauchzehen        2 TL Oregano    Salz, Pfeffer

**Außerdem:**

100 ml Wasser              Zitronensaft

Den Ofen auf 230°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und achteln.

Den Knoblauch schälen, entkeimen und hacken.

Die Kartoffeln auf einem tiefen Backblech verteilen. Die anderen Zutaten (außer Wasser) dazugeben und gut vermischen, so dass alle Kartoffeln gut bedeckt sind.

Auf der oberen Schiene im heißen Ofen für etwa eine Stunde backen, bis sie außen goldbraun und knusprig sind. Dabei von Zeit zu Zeit etwas wenden und falls nötig das Wasser dazugeben.

Als Beilage oder als Snack mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

NN am 06. September 2024