

# Hasselback-Kartoffeln mit Knoblauch und Thymian

## Für 2 Personen:

5 Kartoffeln, mittelgroß    2 Stk. Knoblauchzehen    2 Stiele Thymian  
4 EL Olivenöl                    Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden ohne sie ganz durchzuschneiden. Als Hilfe kann man sich Holzstäbe auf die langen Seite der Kartoffel legen. Somit hat man eine Begrenzung und es gelingt ganz einfach.

Die Knoblauchzehen fein hacken, bzw. die selbst eingelegten Knoblauchzehen zerdrücken. Die Blätter des Thymians von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken. Thymian, Knoblauch und Öl verrühren.

Die Kartoffeln in eine Auflaufform legen und mit dem Öl großzügig bepinseln. Bei 200°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.

Dann die Kartoffeln erneut bepinseln und weitere 25-35 Minuten backen.

Die Kartoffeln herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

NN am 25. August 2025