

Honig-Senf-Kartoffeln

Für 4 Portionen

1 kg kl. festk. Kartoffeln	2 EL Honig	2 El Dijon-Senf
3 EL Olivenöl	1 TL Salz	1/2 TL Pfeffer
1 TL Rosmarin	1 TL Thymian	1 Knoblauchzehe, gehackt
Schnittlauch		

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die kleinen Kartoffeln waschen und halbieren, wenn sie zu groß sind.

In einer großen Schüssel Honig, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und gehackten Knoblauch gut vermischen.

Die Kartoffeln mit der Marinade mischen, einschichtig auf ein Backblech legen und im Ofen 30-35 Minuten backen; nach etwa 20 min. wenden und aus dem Ofen nehmen, wenn sie goldbraun und knusprig sind.

Vor dem Servieren die warmen Kartoffeln mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

NN am 10. September 2025