



Back-Kartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. **15 Min.**
Backen: ca. **40 Min.**

Portion: 471 kcal, F 29 g, Kh 33 g, E 15 g

Zutaten

für 4 Personen

1 kg fest kochende **Kartoffeln**

0.25 Bund **Thymian**

50 g **Haselnüsse**

200 g **Feta**

0.5 TL **Chiliflocken**

1 TL **Salz**

3 EL **Olivenöl**

1 **Bio-Zitrone**

Zubereitung

1. Kartoffeln fächerartig einschneiden, in eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern stellen.
2. Thymian abzupfen, Haselnüsse grob hacken, Feta zerbröckeln, mit den Chiliflocken und dem Salz mischen, über die Kartoffeln verteilen. Öl darüberträufeln.
3. Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Von der Zitrone Schale darüberreiben und Saft darüber auspressen.

Dazu passt: Blattsalat.

Verwendete Garschale/Form: Keine, nur Backpapier. Wichtig: Backpapier niemals ohne Gargut/Gebäck einlegen!

Rezeptmenge pro Heissluft-frittier-Vorgang: Alles auf einmal

Backzeit / Garzeit: 35 Minuten

Heissluft-Frittier-Temperatur: 200 Grad

Tips & Tricks: Statt 3 EL Öl nur 1 EL