

Thymiankartoffeln im Backofen

Zubereitung:

Kartoffeln in Scheiben schneiden (nicht schälen!) und auf ein Backblech legen, am besten vorher Backpapier drunter legen. Danach eine Sauce aus Olivenöl, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch mixen und die Kartoffelscheiben damit einpinseln. Danach in Scheiben geschnittenen Schafskäse auf die Kartoffeln legen Zwischenzeitlich den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffelscheiben gut 15-20 Minuten im Backofen lassen. Wer keinen Thymian mag, kann auch Rosmarin nehmen! Schmeckt super zu allem Kurzgebratenem, aber auch ohne Fleisch mit etwas Kräuterquark

Zutaten für 4 Portionen:

4 große Kartoffeln

Thymian

Salz und Pfeffer

Öl(Olivenöl)

Knoblauch

1 Pck. Schafskäse