

Kartoffelhäufchen aus dem Backofen

Von meinen Kartoffelhäufchen sind meine Gäste immer wieder begeistert. Sie sind ohne großen Aufwand zuzubereiten und schmecken wirklich köstlich. Eine tolle Beilage zu vielen Gerichten...



Wir brauchen eine Muffinform oder kleine ofenfeste Schälchen

Rezept und Zubereitung für 5 Personen

- 600 g festkochende Kartoffeln
 - 150 g Butter
 - 12 Zweige frischer Thymian
 - 1-2 Knoblauchzehen
 - ½ TL Meersalz
1. Den Backofen auf 190° vorheizen
 2. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1-2 mm dünne Scheiben hobeln
 3. Die Butter in einem Topf erwärmen
 4. Die Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen, etwas klein hacken und in die geschmolzene Butter geben
 5. Die Knoblauchzehen klein hacken und mit etwas Salz in einem Mörser zerstampfen oder mit einem Messerrücken zerdrücken und ebenfalls in die zerlassene Thymianbutter geben
 6. Die flüssige Thymian-Knoblauchbutter über die Kartoffelscheiben gießen und gut vermengen
 7. Die Kartoffelscheiben portionsweise in die Muffinform oder in ofenfeste Schälchen füllen
 8. Mit dem Meersalz würzen und für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen