

Härdöpfel

...mit geheimer Zutat

Zutaten für 1 Person

2 grosse Kartoffeln
1 TL Maizena (Maisstärke)
1 EL Olivenöl (oder nach eigenem Geschmack)
½ Knoblauchzehe
Gewürze nach eigenem Belieben (Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Paprika...)

So geht's:

- Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden.
 - Mit allen Zutaten gut in einer Schüssel mischen. Kurz ziehen lassen.
 - Bleck mit Backreinpapier auslegen.
 - Kartoffeln darauf verteilen.
-
- Backen: ca. 30 Minuten
Umluft: 180 Grad / Ober-, Unterhitze: 200 Grad

Mögliche Beilagen:

Eier-Gurken-Quark - Dip

2 EL Halbfettquark
1 EL Mayonnaise (nach Belieben)
1 hartgekochtes Ei, klein geschnitten
1-2 Essiggurken
Gewürze nach Belieben

Salat – meine liebste Option mit

Je ein Chicorée, Apfel, Rüebli

...mit «Brunos's Salatsauce» (die stammt aus meiner alten Heimat... 😊)

En Guete!