

# Ofenkartoffeln griechische Art



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffel(n)  
Oregano, Thymian, Rosmarin, evtl. etwas Basilikum  
S&P  
Olivenöl  
Feta oder Hirtenkäse

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (Küchenmaschine oder Gurkenhobel). 2 l Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 5 Minuten abbrühen, gut abtropfen lassen.

Auf ein Backblech legen(beschichtet oder Backpapier drunter)  
mit Olivenöl& Zitronensaft beträufeln.

1-2 Tl getrocknete Kräuter, Oregano, Thymian, Rosmarin, evtl. etwas Basilikum, vorzugsweise im Mörser (ich habe die elektr. Mühle genommen) zerreiben und über die Kartoffeln geben, nach Geschmack salzen, ein paar Umdrehungen aus der Pfeffermühle drüberreiben.

Ca. 20 Minuten bei 220°C backen. Wenn die Kartoffeln leicht bräunen, den Schafskäse mit einem Gurkenhobel direkt auf das Backblech hobeln und ca. 5 Minuten zart schmelzen lassen.

evt 1/2 bis 1 in Ringe geschnittene rote Paprikaschote (die längliche Sorte) darüber

Heiß servieren. Schmeckt himmlisch zu Zaziki, Bifteki, Lammkoteletts und anderem Gegrillten