

... > Menüart > Beilage > Kartoffeln

Griechische Knoblauchkartoffeln



Druck



Teilen



Speichern

Patates me skortho

★★★★★ 4.35 (29 Bewertungen)

💬 18 Kommentare

🕒 10 Min.

📶 normal

📅 11.02.2009

📊 220 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

600 g Kartoffel(n), große, geschält und geachtelt

50 ml Olivenöl, kalt gepresst

100 ml Zitronensaft, frisch gepresst

3 Zehe/n Knoblauch, geschält, entkeimt und klein gehackt

2 TL Oregano, getrocknet

etwas Salz

etwas Pfeffer, schwarz, gemahlen

Außerdem:

100 ml Wasser, optional für das Blech (nicht für die Marinade)

etwas Zitronensaft zum Beträufeln des fertigen Gerichts

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
220	2,92 g	12,87 g	21,72 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Den Ofen auf 230°C vorheizen.

Die Kartoffeln auf einem tiefen Backblech verteilen. Die anderen Zutaten (außer Wasser) dazugeben und gut vermischen, so dass alle Kartoffeln gut bedeckt sind.

Auf der oberen Schiene im heißen Ofen für etwa eine Stunde backen , bis sie außen goldbraun und knusprig sind. Dabei von Zeit zu Zeit etwas wenden und - falls nötig - das Wasser dazugeben.

Als Beilage oder als Snack mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

Rezept von

handsabumsadaisy

Weitere Rezepte von handsabumsadaisy

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.02.2021 17:36

Irgendwie hat es bei mir gar nicht geklappt. War nicht knusprig und hat irgendwie nicht nach Knoblauch geschmeckt. Dafür riecht jetzt alles nach verbranntem Öl und ich brauche wohl ein neues Backblech.

Antworten

01.12.2019 15:41

trekneb

Hallo,
habe den Fehler gemacht und die Kommentare zu spät gelesen. Habe die Kartoffeln mit 200 Grad auf mittlerem Einschub gebacken. Laut Rezept meinen Wecker auf eine Stunde gestellt, es war eindeutig zu lange, mir sind die Kartoffeln zu dunkel geworden. So ist das Rezept super, man sollte sie aber nur, wie u. a. von Slile89 angeführt 45 Minuten im Ofen lassen. Dann sind sie ganz wunderbar.
Vielen Dank fürs Rezept.
LG Inge

Antworten

17.02.2019 07:00

Ghostwitch

Sehr lecker und passt zu vielen Gerichten.

Ich habe etwas weniger gemacht und die Kartoffeln in eine Auflaufform gegeben. das hat mir unnötiges Schrubben des Bleches erspart.

Antworten

27.01.2019 12:25

pizza2

Ein super tolles Rezept.

Antworten

19.01.2019 19:58

Slile89

Ich finde das Rezept im Ansatz nicht schlecht, aber viele Details verbesserungswürdig. Hier meine Vorschläge:

40 ml Zitronensaft reichen (lieber hinterher noch was drüber geben)
25 ml Olivenöl (wenn man Kartoffelspalten und Marinade in einer Schüssel vermischt und dann erst aufs Blech gibt, reicht das völlig)
Backofen auf 200°C heizen, Blech in die 2. Schiene von oben und eine Backzeit von 45 min reicht völlig aus, sonst verbrennen die Spalten!

Tipp: Dazu Tzatziki reichen.

12.01.2015 18:07

Käsespion

Wow, waren die gut! Habe die Kartoffelwürfel vorher in einer Schüssel mit der Soße vermischt. benötigte gar kein Wasser und nach einer Stunde im ybackofen waren sie super knusprig. Es ist kein Krümel übrig geblieben, beim nächsten Mal mache ich dann mehr!

Antworten

20.06.2011 11:49

elitsa1973

Hallo!

Die Kartoffeln sind wirklich einfach zum Zubereiten. Haben auch solch einen frischen Geschmack von der Zitrone. Aber obwohl ich die fast verbrannt habe (für 1 Stunde im Ofen), knusprig waren sie für mich doch nicht . Ansonsten sehr lecker!

LG

Antworten

20.01.2011 08:25

laurinili

Hallo,

sehr sehr lecker. Einfach zu machen und man ist erstaunt, was man aus Kartoffeln zaubern kann.

LG Laurinili

Antworten

11.08.2010 22:32

KrueBroe

Einfach zu kochen, aber mit großem Effekt: Wahnsinnig lecker! Wenns nach mir ginge könnte ich das mind. 1 x in der Woche kochen...

Antworten

22.09.2010 19:54

handsabumsadaisy

Hi KueBroe,

ich habe die Kartoffeln auch mindestens 2 mal im Monat. ;-)

Bye now

Mr X

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[baklava rezepte](#), [kaffeekekuchen rezepte](#), [kaninchen rezepte](#), [keckse rezepte](#),
[käsesahnetorte rezepte](#), [lammrücken rezepte](#), [mangopüree rezepte](#), [minipizzen rezepte](#), [thai rezepte](#), [zwiebelfleisch rezepte](#)