



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Kräuterkartoffeln aus dem Römertopf (Vegetarische Beilage)

1 kg kleine Kartoffeln
2 Zucchini
3 Knoblauchzehen
½ - 1 TL Basilikum
½ - 1 TL Oregano
1 TL Thymian
Salz und Pfeffer
3 EL Olivenöl
60 g Parmesan
Petersilie



**Kräuterkartoffeln aus dem Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Römertopf ca. 1 Std. wässern. Kartoffeln gründlich säubern und die Schale kann man dran lassen, wenn man mag. Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein schneiden. Kräuter und Kartoffeln in den Römertopf geben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Den Römertopf schließen. Bei 200 Grad ca. 50 Minuten im Ofen backen. Den Deckel abnehmen und den Parmesan in den letzten 10 Minuten darüber streuen. Herausnehmen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.