

Griechische Ofenkartoffeln (mit Olivenöl mit Zitrone oder Orange)



ZUTATEN (Für 4 Personen)

- 4 große Kartoffeln
- 150 ml MANI BLÄUEL Olivenöl, nativ extra mit Zitrone oder Orange
- 2 TL MANI BLÄUEL Meersalz
- 1 TL Pfeffer
- 3 TL gehackter Rosmarin
- 200 ml Brühe oder Wasser
- 5-6 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 3 TL Oregano

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in 6 längliche Stücke schneiden. Den gehackten Rosmarin und Knoblauch, Salz/Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft und Wasser/Brühe in einer mittelgrossen Schüssel verrühren. Die geschälten Kartoffelstücke in die Marinade geben und vollständig damit bedecken. Nun die Kartoffeln und die Marinade in die Ofenform geben. Bei 200°C 50-60 Minuten im Ofen backen, bis die Kartoffeln durchgebraten und goldbraun sind. Warm servieren, mit Oregano garnieren. Sie sollten den Oregano erst hinzuzufügen, NACHDEM Sie die Kartoffeln aus dem Ofen genommen haben, da er bei hohen Temperaturen leicht anbrennt.

Dieses Rezept stammt aus der Region Mani in Griechenland. Die maniatische Küche ist bodenständig, leicht zuzubereiten und besteht aus besten Zutaten. In der einst isolierten Region im Süden des Peloponnes, zwischen Meer und Felsen, mussten sich die Bewohner lange Zeit mit dem was sie anbauten selbstversorgen. Besonders für Oliven bietet die Region ideale Anbaubedingungen. Noch heute sind Oliven, Olivenprodukte und Olivenöle fester Bestandteil der maniatischen Küche, die von der Ursprünglichkeit und der Gemeinschaft ihrer Bewohner geprägt ist.

Weitere Rezepte und Bildmaterial zum Download finden Sie unter www.modemconclusa.de/presseservice/rezepte

Bei Veröffentlichung eines Rezepts freuen wir uns über ein Belegexemplar.

Weitere Informationen finden Sie auf www.mani-blaeuel.de.

Pressekontakt:

Pressestelle MANI BLÄUEL
c/o modem conclusa gmbh
Jutastr. 5, 80636 München, Tel. 089 - 746 308 37
Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de
Maike Schäfer, E-Mail: schaefer@modemconclusa.de
Presseservice modem conclusa: www.modemconclusa.de/presseservice