



Ofenkartoffeln

Zutaten

1 kg kleine Kartoffeln
4 große Zwiebeln
200 g Crème fraîche
Pfeffer
ca. 1 TL Kräuterwürze **Rosmary**
Öl für die Form
200 ml trockener Weißwein

Zubereitung

Crème fraîche mit 1/2 TL Kräuterwürze **Rosmary** glatt rühren. Kartoffeln waschen, schälen, überkreuz einschneiden, abtrocknen und unter die Crème fraîche rühren. Geschälte Zwiebeln in Ringe hobeln und ebenfalls untermischen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen. Auflaufform ausölen und die Kartoffel-Zwiebel-Masse darin verteilen. Mit aufgelegtem Deckel oder Alufolie ca. 40 Minuten auf der zweiten Schiene von oben backen.

Den Wein mit der restlichen Kräuterwürze unter die Kartoffeln und Zwiebeln mischen und das Ganze weitere 5 Minuten offen im abgeschalteten Ofen stehen lassen.

Guten Appetit!