Majoran-Kartoffeln vom Blech

Einfach im Backofen gebacken, köstlich mit Kräuterquark

4 Personen

20	mittelgroße festkochende Kartoffeln
2 EL / 20 g	Oliven- oder Rapsöl
1 Bund	Majoran, ggf. Petersilie
3 EL	Sesam (15 g)
1 EL	Schwarzkümmelsamen
	Jodsalz, Pfeffer

Backofen auf 200°C vorheizen.
Die Kartoffeln gründlich säubern und ungeschält der Länge nach halbieren.

Ein Backblech mit dem Öl einfetten und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen. Das Blech im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Den Majoran abspülen, gut trocken schütteln, die groben Stiele entfernen und hacken. Etwa 3/4 des gehackten Majorans mit dem Sesam, Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle und evtl. dem Schwarzkümmelsamen mischen.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen, Kartoffeln umdrehen und die Sesam-Majoran-Mischung über die Kartoffeln geben. Weitere 5-10 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen Majoran bestreuen.

Dazu passen Kräuterquark, schnell selbst zubereitet oder fertig gekauft.
Die Majoran-Kartoffeln schmecken auch kalt sehr gut.

(Rezept: KiTa Bremen)

Zubereitungszeit	15 Min.
Gesamtzeit	45 Min.
vegetarisch	