

Schweden-Kartoffeln

Zutaten:

3-4 kleinere fest kochende Kartoffeln* pro Person je nach Grösse und Appetit

Olivenöl und Bratbutter

Meersalz

Die Kartoffeln waschen, trocknen aber nicht schälen. Dann die Kartoffeln quer einschneiden. Am besten geht dies, wenn man sie wie ein Ei auf einen Holzlöffel legt und dann im Abstand von etwa 3 mm einschneidet. Der Holzlöffel verhindert, dass die Kartoffel ganz durchgeschnitten werden.

Etwa 3-4 Esslöffel Olivenöl und ein rechtes Stück Bratbutter in eine feuerfeste Form geben und warten bis die Butter zergangen ist.

Dann die Kartoffeln dazu geben, gut in der Olivenöl-Butter-Mischung wenden und am Schluss so in der feuerfesten Form platzieren, dass die eingeschnittene Seite nach oben schaut. Noch etwas Öl-Butter in die Einschnitte träufeln, die Kartoffeln salzen und je nach Gusto noch zwei oder drei Zweiglein frischen Rosmarin dazu geben. Dann die Kartoffeln etwa eine Stunde lang bei 200 Grad im Ofen backen. Mindestens aber so lange, bis sie schön Farbe angenommen haben und ganz gar sind.

Besonders fein werden die Schweden-Kartoffeln, wenn man Sie während des Backens noch einmal mit der Olivenöl-Butter-Mischung beträufelt.