

# Greek Lemon Potatoes

Leckere gebackene griechische Zitronenkartoffeln

9/10

Mediterran

Vegetarisch



## Zutaten (4 Portionen)

900 g	Kartoffeln
360 ml	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
120 ml	Olivenöl
80 ml	Zitronensaft
5 Stück	Knoblauchzehen
	Salz

## Info

PORTIONEN

4

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in 1,5cm Spalten schneiden. Die Kartoffeln mit allen Zutaten in eine Auflaufform geben.
2. Nach 20 Minuten Backzeit die Kartoffeln wenden und für weitere 24-30 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollten die Kartoffeln die meiste Flüssigkeit aufgesogen haben.
3. Die Kartoffeln aus der Auflaufform nehmen und soviel Flüssigkeit wie möglich in der Form behalten. Die übrige Flüssigkeit für weitere 5-10 Minuten im Ofen eindicken lassen.
4. Die nun übrige Flüssigkeit über die Kartoffelspalten geben und servieren.