



Ofenkartoffeln mit Senfkruste

würzig-kräftig

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich mit warmem Wasser waschen (die Schale wird mitgegessen) und zugedeckt ca. 20 Minuten in Wasser kochen.
2. Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: s. Hersteller)
3. In der Zwischenzeit die Kruste vorbereiten. Dafür das Toastbrot fein zerkrümeln. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. 75 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Brotkrümel und Thymianblättchen unter Schwenken darin anrösten.
4. Zurück in die Schüssel geben. Parmesan fein reiben und die Hälfte unter die Brösel-Thymian-Mischung geben. Den Senf mit unterrühren. Mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.
5. Kartoffeln abgießen, abschrecken und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein leicht gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Mit Salz würzen. Brösel-Senf-Mix auf den Kartoffeln verteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. 2 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Ofen 12-15 Minuten überbacken. Herausnehmen und anrichten. Dazu schmeckt Salat.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

100 g Körniger Senf in der Tube

Weitere Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln , mittelgroß

3 Scheiben Toastbrot (2-3 Tage alt)

8-10 Stiele Thymian

75 g Butter + 2 EL

120 g Parmesan

Salz, Pfeffer