Überbackene Kartoffeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

5 rohe Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 100 ml Olivenöl, 100 ml Weißweinessig / Balsamico, 1 mittelgroße Zwiebel, nach Belieben Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Die Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln (nicht zu groß).
Beides in eine Auflaufform geben.
Öl, Essig, Salz und Pfeffer mit den Kräutern verrühren und über die Kartoffeln und die Zwiebeln gießen.
Auflaufform für ca. 30 Minuten in den Backofen geben.
Ab und zu mal umrühren.
Diese Kartoffeln passen gut zu gebratenem Fisch oder Fleisch oder einfach zu einem Salat.