Rosmarin-Kartoffeln mit Tapenade

Ausländische Küche » Französische Küche

Zutaten (6 Personen)

» 1,5kg Kartoffel(n)
» 1-2 EL grobes Salz
» 1-2 Zweige Rosmarin
» 4-5 Stiele Thymian
» 2-3 Sardellenfilet(s)
» 150g grüne Oliven
» 2 EL Kapern
» 2 EL Zitronensaft
» 4 EL Cognac
» 2 TL Senf
» 2 TL Kräuter der Provence
» 10 EL Olivenöl
» Pfeffer
» 150g schwarze Oliven

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gut waschen, abtupfen, längs halbieren. Backblech mit Öl bestreichen, dünn mit Salz bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 40min backen.

2. Kräuter waschen und abzupfen. Nach der Hälfte der Backzeit Kartoffeln wenden und mit den Kräutern bestreuen.

3. Sardellenfilets abspülen, abtropfen lassen. Grüne Oliven, 1EL Kapern und die Hälfte Sardellenfilets mit 1EL Zitrone, 2EL Cognac, 1TL Senf und 1TL Kräutern der Provence im Universalzerkleinerer fein hacken, dabei ca. 5EL Olivenöl zugießen. Mit Pfeffer abschmecken.

4. Olivenpaste von schwarzen Oliven mit den übrigen Zutaten ebenso zubereiten. Alles anrichten, garnieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

Nährwerte: 390kcal/E5g/F24g/KH31g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005 Rezept-Nr: 1846

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke