

Ofenkartoffeln mit grünem Spargel, Tomaten und Feta

Für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	500 g grüner Spargel
500 g Cocktailtomaten	1 EL Basilikum	1 EL Thymian
3 EL Olivenöl	150 g Feta	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Kartoffeln waschen, eventuell schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Den grünen Spargel waschen, die trockenen Enden abschneiden und den Rest in 2cm lange Stücke schneiden.

Tomaten von den Rispen zupfen und waschen.

Die Kartoffelwürfel mit 1 EL Olivenöl, dem Knoblauch sowie einem halben Esslöffel Thymian und einem halbes Esslöffel Basilikum auf das Backblech geben und gut miteinander vermengen.

Danach 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Die Spargelstücke und die Tomaten hinzugeben und mit dem restlichen Thymian und Basilikum, sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Das restliche Olivenöl über allen Zutaten auf dem Blech verteilen und miteinander vermengen. Den Feta darüber bröseln und weitere 20 Minuten backen.

Nachwürzen und servieren.

Verena Pelikan am 07. Mai 2025