

Black-Garlic.ch (<https://www.black-garlic.ch/>)



Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln

Rezept für Knoblauch Parmesan
Knusperkartoffeln

★★★★★

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 3 grosse Knoblauchzehen
- 30gr. Parmesan oder Sbrinz
- 3 EL Paniermehl
- 1 EL frischer Rosmarin
- Salz, Pfeffer, Paprika nach Belieben

Zubereitung

Gewaschene Kartoffeln ungeschält in kleinere Stücke schneiden. Olivenöl in eine Schüssel geben. Knoblauch mit Hilfe einer Knoblauchpresse zum Olivenöl geben. Feingehackter, frischer Rosmarin, Salz, Pfeffer und Paprika auch zum Olivenöl geben. Alles gut vermischen.

Die geschnittenen Kartoffeln in eine grosse Schüssel geben und mit der Olivenölmasse gut mischen. Jetzt noch das Paniermehl und den Reibkäse dazu geben und nochmals alles gut

miteinander mischen.

Nun werden die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilt. Dann in den kalten Backofen (wichtig) reinschieben.
Backofen

nun auf 180°C Umluft einstellen und die Kartoffeln ca. 30 Min. backen.

Kartoffeln nochmals neu vermischen und bei 200°C nochmals 15Min. backen.

Schmeckt super lecker!

Anrichten

Am besten schmeckt's, wenn der Auflauf direkt in der Form auf dem Tisch serviert wird.

Tipp:

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, klicke hier

Mp3

Weiter nützliche Links zum Thema:

- grdd (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-salz/>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ (<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch>)

Ähnliche Artikel



(<https://www.black-garlic.ch/knusperkartoffeln/>)

Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln (<https://www.black-garlic.ch/knusperkartoffeln/>)

Rezept für Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln ~~XXXX~~ 4.4/5 Zutaten für 4 Personen 1 kg Kartoffeln 4 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 30gr. Parmesan oder Sbrinz 3 EL Paniermehl 1

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knusperkartoffeln/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)

Knusprige Knoblauch Kartoffeln (<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)

Rezept für knusprige Knoblauch Kartoffeln ~~XXXX~~ 4.7/5 Zutaten für 4 Personen 500 gr. Kartoffeln 5 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 2 EL Semmelbrösel (Paniermehl) Salz, Pfeffer Piment d'Espelette
mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/>)

Black Garlic Pizza (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/>)

Black Garlic Pizza Rezept ~~XXXX~~ 4.6/5 Der schwarze Knoblauch eignet sich perfekt als Pizza-Topping! Zutaten für eine Pizza 1x Pizza-Teig 6 Black Garlic Zehen Zubereitung Lorem ipsum dolor
mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/>)





(<https://www.black-garlic.ch/die-besten-grill-rezepte-2021/>)

Super Grill Rezepte für 2021 (<https://www.black-garlic.ch/die-besten-grill-rezepte-2021/>)

Grill Rezepte für den Sommer 2021 Sobald die Temperaturen steigen und die Sonne unser Land erwärmt, denkt man automatisch ans Grillieren und mit Freunden eine tolle Zeit zu

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/die-besten-grill-rezepte-2021/>)

Black-Garlic.ch
([https://www.black-](https://www.black-garlic.ch/)
tt
n

Informationen

- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Wissenswertes (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

