

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



---

*Knusprige Knoblauch Kartoffeln*

Rezept für knusprige Knoblauch Kartoffeln

★★★★★

## Zutaten für 4 Personen

- 500 gr. Kartoffeln
- 5 EL Olivenöl (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-oel/>)
- 3 grosse Knoblauchzehen (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- 2 EL Semmelbrösel (Paniermehl)
- Salz, Pfeffer
- Piment d'Espelette (eine Chilisorte aus Spanien)

## Zubereitung der knusprigen Knoblauch Kartoffeln

Das Olivenöl in eine feuerfeste Form geben.

Die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken.

Zerdrückter Knoblauch, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel und Piment d'Espelette zum Olivenöl begeben und gut mischen.

Man kann natürlich auch unseren gängigen Chili verwenden oder ganz weglassen.

Nun die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Dann mit der Olivenölpaste gut vermischen.

Alle Kartoffelstückchen sollen mit der Paste ummantelt sein.

Im vorgeheizten Backofen (190°C) bei Umluft oder Ober- und Unterhitze ca. 50Min. goldbraun backen.

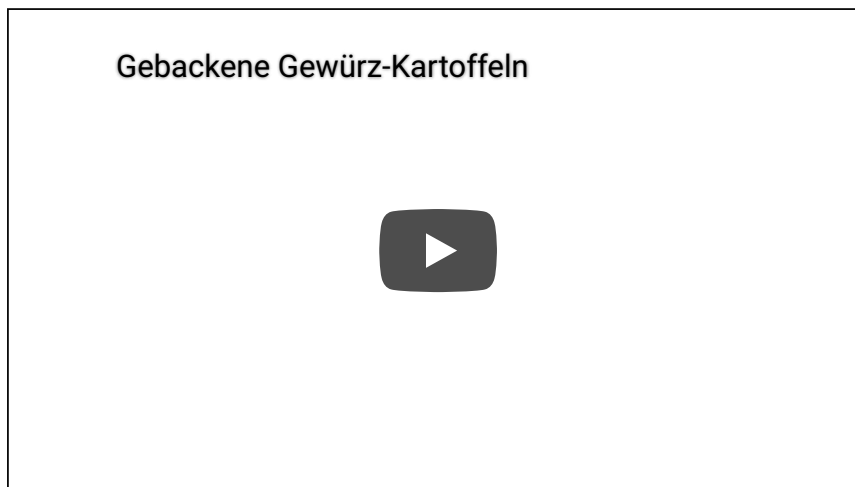
## **Anrichten**

Die knusprigen Knoblauch Kartoffeln können entweder auf die Teller gegeben werden oder direkt in der Backform mit einer hitzebeständigen Unterlage auf dem Tisch bereit gestellt werden.

### **Tipp:**

Direkt nach dem Backen ein wenig hausgemachtes Black Garlic Öl über die heissen Knoblauch Kartoffeln geben für noch besseren Geschmack!

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, klicke hier



Weitere nützliche Links zum Thema Knoblauch Kartoffeln findest du hier:

- Kochbar.de  
(<https://www.kochbar.de/rezept/519071/Knusprige-Knoblauch-Kartoffeln.html>)

- Gutekueche.ch  
(<https://www.gutekueche.ch/knoblauchkartoffeln-rezept-13566>)

---

## *Teilen:*

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ [\(https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/\)](https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pizza/)

## Ähnliche Artikel



(<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/>)







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

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

Das Rezept für homemade Black Garlic Salz ~~XXXX~~ 4.8/5 Zutaten für 1 Portion (ca. 250g) 150 Gramm schwarzer Knoblauch 150 Gramm frischer, weisser Knoblauch 150 Gramm Himalaya Salz

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

---

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

[kontakt@black-garlic.ch](mailto:kontakt@black-garlic.ch)  
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)





## 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/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

---

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLADEN.COM (<https://www.seoladen.com>)

     
Black-Garlic.ch - 109535094537208  
kontakt@black-garlic.ch  
@blackgarlic  
blackgarlic.ch