

Kochen mit Stern | Patata-Tomata aus dem Backofen

Zutaten:

- 5 große Kartoffeln, festkochend
- 3 mittelgroße Tomaten
- 3 Zweiglein Thymian
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dicke Pommes-Stifte schneiden und in einem sauberen Küchentuch gut abtrocknen. Tomaten in dicke Scheiben schneiden. Kartoffelstifte und Tomatenscheiben abwechselnd senkrecht in einer Backform aufreihen. Eine Reihe Kartoffeln, eine Reihe Tomaten usw.

Salzen, pfeffern und von den Zweigen gezupfte Thymianblättchen darüber verteilen. Olivenöl über Kartoffeln und Tomaten träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 45 Minuten backen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern
