

Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Balsamico

für 4 Personen

Menge Zutaten

1 kg Kartoffeln
4-5 Stk. Rote Zwiebeln
150 g Butter
1 Knolle Knoblauch (geviertelt)
350 ml Balsamicoessig
1 Bund Rosmarin
Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einer großen Pfanne Butter, Rosmarin und Knoblauch erhitzen und etwas anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und mit Balsamico ablöschen und Kartoffeln dazugeben, kurz köcheln lassen. Danach alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 50 Minuten lang garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Schmeckt lecker als Beilage oder einfach mit einer großen Schüssel Salat!