

# Zitronen-Kartoffeln

Spätestens wenn der herrliche Zitronenduft aus dem Ofen strömt, kann man diesem Gericht nicht mehr widerstehen: Zitronenkartoffeln! Manche etwas knusprig, manche cremig weich – eine Kombination die besser nicht sein könnte.



Zitronen-Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 1 Kilogramm Kartoffeln | 4 Zwiebeln | 2 Esslöffel Olivenöl | 400 Milliliter Gemüsefond | 2 Esslöffel Senf | 3 Zitronen | (Berg-)Oregano | Salz | Pfeffer



Zitronen-Kartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (90 Minuten):** 1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 2. Kartoffeln schälen und in ca. dünne Spalten schneiden. 3. Zwiebeln schälen, hacken und mit den Kartoffeln in eine Auflaufform geben. 4. Fond mit Senf, Zitronensaft, Olivenöl und einem Esslöffel Oregano vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5. Fond über die Kartoffeln geben und alles vermengen. 6. Kartoffeln 30 Minuten backen, dann noch einmal durchmengen und circa 30-40 Minuten weiter backen bis die Kartoffeln oben goldbraun sind.

Dazu passen hervorragend: [Gefüllte Mini-Bifteki](#) und [Kalamata-Oliven in Balsamico](#). Jetzt noch mehr [griechische Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 307 Kalorien | 5 Gramm Fett | 54,5 Gramm Kohlenhydrate | 7,2 Gramm Eiweiß