

# Knoblauch-Kartoffeln aus der Heißluftfritteuse.



 **15 Min.**  
Vorbereitung

 **35 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 279 kcal | 5 g Eiweiß | 10 g Fett | 39 g Kohlenhydrate

## Zutaten für:      Portion(en)

g **kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)**

**Knoblauchzehen**

TL **Rosmarin, geschnitten (z.B. Würz&Co)**

TL **Thymian, gerebelt (z.B. Würz&Co)**

EL **Sonnenblumenöl (z.B. Naturgut)**

**Salz und Pfeffer**

**Stiele Petersilie**

**Zitrone(n)**

## Zubereitung:

- 1** Kartoffeln waschen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken.
- 2** Für die Marinade Rosmarin und Thymian mit Sonnenblumenöl und dem gehackten Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Kartoffelscheiben in der Marinade wenden. Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln in der Heißluftfritteuse 15–20 Min. backen. Nach 10 Min. den Korb schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßig garen. Je nach der Größe deines Gerätes und deiner gewünschten Menge gare die Kartoffeln lieber in 2 Portionen, damit alles schön knusprig wird.
- 4** Kartoffeln in einer großen Schale servieren. Petersilie fein hacken und über die Kartoffeln streuen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dazu passt ein Kräuterquark (z.B. Milprima).