



## **Ofenkartoffel im Kräutersalzteigmantel**

(Zutaten für 4 Personen)

### **Zutaten:**

4 große Kartoffeln (mehlig kochend)

### **Teig:**

350 g Mehl  
2 – 3 EL Salz  
150 ml Wasser

### **Belag:**

1 EL Rosmarinnadeln  
1 EL gerebelten Thymian  
1 EL gehackten Knoblauch  
1 EL gehackte Petersilie  
20 g Butter

### **Zubereitung:**

Kartoffeln als Pellkartoffeln gut bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zutaten zu einem Teig gut verkneten, kurz ruhen lassen, den Teig auf vier Portionen zerteilen, grob eckig-rund ausrollen. Diese Teigfladen mit flüssiger Butter bestreichen, die Kräuter und Knoblauch darauf verteilen, je eine Kartoffel auflegen, ringsum mit Wasser dezent bestreichen und zu einem Säckchen nach oben zusammendrücken, mit grober Wurstschnur zubinden und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 – 50 Minuten backen und fertigbaren. Die Teighülle ist der Ersatz für Folie – nicht zum Verzehr gedacht.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Garzeit im Backofen)**