



## Blechkartoffeln mit Blattkohl

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- 1kg Kartoffeln
- Olivenöl (ca. 3-4El)
- 2-3 Stängel Salbei, Rosmarin oder Thymian (ersatzweise getrocknet)
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Blattkohl (Feder- oder Palmkohl)
- Parmesan

Zubereitung:

Den Ofen auf 200c vorheizen. Die Kartoffeln waschen und der Länge nach vierteln oder achteln, je nach Dicke. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln und würzen. Gut mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Die Kräuter dazugeben und alles bei 200c ca 40min backen bis die Kartoffeln knusprig braun sind. Evtl. mit einer Gabel testen, ob sie gar sind. Nach ca 30min Backzeit die Zwiebeln abziehen und würfeln. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Den Kohl waschen, von den Stängeln befreien, in feine Streifen schneiden und dazugeben. Unter Rühren ca. 5-10min mitbraten, bis er weich wird und etwas zusammen fällt. Den Kohl mit den Kartoffeln mischen und nochmals abschmecken. Zum Schluss Parmesan darüber reiben und warm servieren.

Guten Appetit!