

Griechische Knoblauch-Kartoffeln (HLF)



Zutaten für 1 Portion

2 bis 3 rohe Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

Salz

1 – 2 EL Rapsöl

Zubereitung

Rohe Kartoffeln in mitteldicke (3 bis 5 mm) Scheiben schneiden und in eine Schüssel zum Marinieren geben.

1-2 Knoblauchzehen auf der spanischen Reibe zu Mus reiben (alternativ durch eine Knoblauchpresse drücken) und mit neutralem Öl und Salz unter die Kartoffelscheiben heben. Ausgiebig, bis wirklich überall was dran ist.

Dann die Kartoffelscheiben mit dem Löffel rausnehmen und in die HLF geben. Die Knoblauch-Ölreste in der Schüssel lassen.

2 x 12min. bei 180° Airfry durchlaufen lassen – zwischendurch schütteln.

Heiße, schön geröstete Kartoffeln in die Schüssel zurückgeben und noch mal durch das Knoblauchöl schwenken. Fertig zum Verzehr.

Tipp: Bei der Tefal Dual Easy Fry & Grill das Pommes Programm wählen, 24 Minuten einstellen – dann wird man nach der Hälfte der Zeit ans umrühren erinnert!

