



# Ofen-Pommes mit Oregano & Feta

## Zutaten für 2 Portionen

- » 600 g mehligkochende Kartoffeln, ungeschält in 2 cm dicke Pommes geschnitten
- » 2 EL Sonnenblumenöl
- » 2 Knoblauchzehen, in dünne Scheibchen
- » 2 TL getrockneter Oregano *gewöhnlicher oder griechischer*
- » 150 g Feta, grob zerbröckelt
- » 4 EL Olivenöl
- » Meersalzflocken

## Zubereitung

### 1. Backofen vorheizen

Den Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen. 1 – 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

---

### 2. Kartoffeln vorkochen

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen (optional) und in Pommes- oder Spaltenform schneiden.

Für 7–8 Minuten kochen, bis sie an den Rändern weich werden, aber noch ihre Form behalten.

---

### 3. Trocknen & marinieren

Kartoffeln in einem Sieb abgießen und für ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.

In eine große Schüssel geben.

Sonnenblumenöl und Meersalzflocken untermischen, bis alles gut benetzt ist.

---

### 4. Ofen

Die Kartoffeln auf den beiden vorbereiteten Blechen verteilen – nicht zu dicht aneinanderlegen.

Für 40–50 Minuten im Ofen backen, dabei gelegentlich wenden, bis sie goldbraun und knusprig sind.

---

## 5. Knoblauchöl zubereiten

Etwa 5 Minuten bevor die Pommes fertig sind, das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen.

Den Knoblauch darin bei mittlerer bis hoher Hitze für 3–4 Minuten goldbraun braten – nicht verbrennen lassen!

---

## 6. Finale im Ofen

Die fertigen Pommes aus dem Ofen nehmen und mit dem heißen Knoblauchöl übergießen.

Anschließend nochmals für 4 Minuten zurück in den Ofen geben, damit alles schön durchzieht.

---

## 7. Servieren

Aus dem Ofen nehmen, mit Oregano und zerbröseltem Feta bestreuen und sofort servieren.

**Tipp:** Als Beilage passt es zu Fisch oder Fleisch, und serviere dazu Blattsalat oder Zitronenspalten.