

## OFENKARTOFFELN

### ZUTATEN:

1 kg Raclettekartoffeln  
3 EL Gänseschmalz  
Salz , Thymian, Knoblauch

### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser knapp weich kochen.  
Gut abdampfen lassen.

In einem Bräter das Gänseschmalz im Ofen bei 200° schmelzen und dann die Kartoffeln darin wenden, bis sie gut bedeckt sind.  
Thymian und zerdrückten Knobli dazugeben .  
Ca 30 min rösten bis schön braun.