

## Ofenkartoffeln mit Oregano-Öl

- 1 1/2 kg Kartoffeln
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 KL Salz
- Pfeffer, 2 EL Oregano
- Saft 2 Zitronen



Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In ein Backblech oder eine feuerfeste Form geben. Salz, Pfeffer und Oregano darüberstreuen. Olivenöl, Zitronensaft und 1 Tasse Wasser gut verrühren, über Kartoffeln giessen. In den vorgeheizten Ofen schieben, nach einiger Zeit Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze fertigbacken.