

# Parmesan Ofen Kartoffeln



## Einkaufsliste:

1200g kleine Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen

### Die Marinade.

5 EL Olivenöl  
1TL Paprikapulver  
1TL Meersalz  
1TL schwarzen Pfeffer  
1EL gehackte Petersilie

2 Frühlingszwiebeln  
100g geriebenen Parmesan

### Für die karamellisierten Tomaten:

10-12 Tomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1EL Olivenöl  
1EL brauner Zucker  
1EL gehacktes Basilikum  
1TL Salz

## So wird's gemacht:

Zunächst für die Marinade alle Gewürze mit dem Olivenöl vermengen, mit dem Salz nicht sparen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln sehr gut (kalt) waschen, ggf. mit Bürste oder Schwamm säubern. Nicht schälen, ggf. dunkle Stellen entfernen. Kartoffeln vierteln, achteln oder auch nur halbieren (je nach Größe). Nun die Marinade komplett über die Kartoffeln gießen, gut verteilen. Knoblauchzehen leicht andrücken, Kartoffeln auf das Blech geben und so verteilen, dass keine Kartoffeln übereinander liegen. Bei 220°C auf unterer Schiene 20-25 Minuten backen.

Zwiebeln klein schneiden und Parmesan reiben. Kartoffeln kurz aus dem Ofen nehmen, mit den Zwiebeln und dem Parmesan bestreuen. Erneut bei 220°C (oder höher) auf oberer Schiene 5-10 Minuten knusprig, goldbraun backen.

Derweil die Tomaten halbieren, Zwiebeln schneiden, Knoblauch andrücken, Basilikum hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, etwas Salz und Zucker in die Pfanne geben. Tomaten mit der angeschnittenen Seite nach unten in die Pfanne legen. Den restlichen Zucker, Salz, Knoblauchzehen, Zwiebeln und Basilikum hinzugeben und kurz schwenken bis die Tomaten von allen Seiten glasig sind.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, kurz warten und dann gemeinsam mit den Tomaten und etwas Dip servieren.